

La nostra filosofia:

Una costante ricerca della *ricetta* perfetta, che possa trasmettere ai nostri ospiti ciò che sta dietro anche ad un semplice piatto.

Innanzitutto la *passione* per il buon cibo, seguita dalla continua ricerca di elevata *qualità* e *freschezza* dei prodotti che uniti ad una manciata di *fantasia* ed un pizzico di *coraggio* possano essere valorizzati dal lavoro di *squadra* che giornalmente coinvolge tutti noi.

Grazie a questi sei *ingredienti* tutto quello che assaggerete al Ducale sarà completamente prodotto in casa.

Tutto lo staff tiene inoltre a ringraziarVi per averci scelti, restando a completa disposizione per rendere la vostra permanenza una piacevole parentesi culinaria.

Menù degustazione

Se volete lasciarvi consigliare il nostro ristorante propone due proposte di menù degustazione:

di Terra e di Mare

Il menù proposto è composto dall'antipasto al dolce.

Degustazione di Terra € 35,00 a persona

Degustazione di Mare € 45,00 a persona

Bevande e caffè esclusi

Il menù scelto verrà servito a tutti gli ospiti dello stesso tavolo.

Antipasti

Guazzetto al pomodoro con moscardini e polenta di Storo

€. 12,00

Tartare di filetto di Fassona tagliata al coltello

€. 13,00

Margottino di polenta di Storo con tuorlo d'uovo su fonduta al taleggio Bergamasco

€. 12,00

Polpo del mediterraneo scottato su vellutata di patate con paprika e profumo di mandarino

€. 15,00

Fagottino di pasta sfoglia con ripieno di spinaci e ricotta su salsa allo zafferano

€. 11,00

Soufflé al Grana Padano su vellutata agli asparagi e cipolle caramellate

€. 12,00

Tagliere di salumi nostrani e formaggi delle valli
(min. due persone)

€. 10,00

Primi piatti

Risotto ai frutti di mare
(min. due persone)

€. 16,00

Raviolo al nero di seppia al salmone, su crema al
limone

€. 15,00

Ravioli speck e radicchio su salsa alle noci

€. 13,00

Tagliolini di pasta fresca fatta in casa con vongole
veraci (a piacere bottarga di muggine)

€. 14,00

Casoncelli tipici Bergamaschi con burro fuso, salvia e
pancetta delle valli

€. 11,00

Spaghetti alla chitarra con pomodoro, mazzancolle
scottate e polvere di olive

€. 15,00

Secondi piatti

Petto d'anatra scottato con patate fondenti e la sua
riduzione

€. 18,00

Filetto di Ombrina su crema di cavolfiori, olive
taggiasche, liquirizia e porro croccante.

€. 17,00

Tavolozza di baccalà mantecato all'olio EVO con
pomodorini in confit e polenta croccante

€. 17,00

Filetto di salmone su vellutata di piselli con zucchine
alla soja

€. 16,00

Coniglio porchettato cotto a bassa temperatura e
polenta di Storo croccante

€. 15,00

Filetto di chianina bardato con lardo bergamasco e
riduzione al porto

€. 20,00

Pane fatto in casa, coperto €. 2,50 a persona

A seguito dell'entrata in vigore della normativa europea 1169/2011 invitiamo i
gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari al personale di sala
così da poterVi esporre gli ingredienti delle portate. S'informa inoltre che alcuni
prodotti potrebbero essere congelati a seconda della stagionalità e della
disponibilità degli stessi.