



LA DUCHESSA

Pizza e Bistrot





LA DUCHESSA



Maria Luigia d'Austria, **Duchessa di Parma**, fu molto più che una sovrana.

Fu colei che riconobbe **la bellezza della cucina parmense**, contribuendo a consolidarla e proteggerla.

Promosse ricettari, valorizzò i mestieri del cibo e trasformò ogni pasto in un rituale di cultura e accoglienza.

Ed è proprio da questo spirito che nasce La Duchessa.

Un luogo dove ogni piatto è un gesto di **ospitalità**.
Un invito a **rallentare, a gustare, a condividere** momenti sinceri attorno alla tavola.

Tra tradizione e creatività, abbiamo costruito un menù che racconta storie e stagioni, sapori autentici e intuizioni moderne.

Una cucina che non cerca l'eccesso, ma l'equilibrio.
Che unisce il territorio a ispirazioni lontane.
Che celebra la **convivialità**, quella vera, fatta di risate, calici alzati e forchette che si incontrano

Che tu scelga un tagliere da dividere, una pizza sorprendente o un piatto pensato per stupire, sappi che ogni proposta è stata immaginata per farti sentire a casa...
ma **con un tocco regale**.

*Alla Duchessa, nulla è lasciato al caso.
Solo alla voglia di farti stare bene.*



SERVIZIO: 2,5 €



VEGANO



VEGETARIANO

Tutti i prezzi sono da intendersi in Euro



ETICHETTE E INGREDIENTI D'ECCELLENZA

Alla Duchessa crediamo che la vera eccellenza nasca da scelte consapevoli.

Ogni piatto che serviamo è frutto di una selezione attenta di materie prime, lavorate con rispetto e provenienti dalle migliori aziende italiane.

Valorizziamo produzioni d'eccellenza, artigianalità e filiere trasparenti, per offrirti un gusto autentico, distintivo, e sempre riconoscibile.

- Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi 
- Prosciutto crudo di Parma DOP 24 Mesi Ponte Romano 
- Prosciutto cotto Branchi Alta Qualità 
- Culatello di Zibello DOP 
- Salame di Felino IGP 
- Spalla Cotto di San Secondo
- Mortadella Artigianquality – Presidio Slow Food 
- Bresaola della Valtellina IGP 
- Olio extravergine di oliva BIO frantoio Sole di Cajani 
- Pomodoro Pelato Campano BIO Azienda Casa Marrazzo 
- Alici dell' Azienda Delfino
- Fiordilatte e Provola Affumicata di Agerola
- Pomodorini gialli Giagiù e rossi semi-dried Azienda Carbone Conserve
- Mozzarella e Stracciatella Vegana By **Dreamfarm**

ALLERGENI

Informiamo i nostri ospiti che i piatti serviti possono contenere allergeni, per informazioni in merito, il personale di sala è a vostra disposizione. e potete domandare loro l'elenco allergeni dei singoli piatti presenti sul Menù.

E' inoltre molto importante segnalare qualsiasi allergia/intolleranza al nostro personale.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per garantirne qualità e continuità e sono contrassegnati con *

ANTIPASTI

DAL TERRITORIO

Selezione Di Corte

Prosciutto Crudo di Parma 24 Mesi Ponte Romano, Coppa di Parma, Salame di Felino IGP, Prosciutto Cotto Branchi Alta Qualità

- un assaggio: 13,5
- perfetto per due: 23

Antico Banchetto Ducale

Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 Mesi Ponte Romano, Culatta, Salame di Felino IGP, Spalla Cotta di San Secondo

- un assaggio: 12,5
- perfetto per due: 22

Re di Zibello

Il maestoso Culatello di Zibello DOP. 16

Oro di Parma

L'inimitabile Prosciutto Crudo DOP 24 Mesi Ponte Romano. 13

Aggiungi al tuo piatto di Crudo, la Mozzarella di Bufala Campana DOP. + 3 €

Delizia Emiliana

Mortadella di Bologna Artigian Quality. 11

Perla Rosa di San Secondo

Spalla Cotta di San Secondo accompagnata dalla tipica Giardiniera della tradizione. 11

Abbina ai nostri taglieri l'immancabile

Torta Fritta

Gonfia, calda, fragrante. La sposa perfetta con salumi e formaggi. 4,5

Tesoro DOP 24 Mesi

Il maestoso Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, abbinato ad una marmellata di fichi. 6

Giardiniera

Un mix di ortaggi sott'olio, bolliti in aceto di vino Bianco, olio di semi di girasole ed acqua. 6

Cipolle in agrodolce. 6

Carciofi sott'olio. 6



ANGOLO DI MARE

Perla del Nord

Baccalà* mantecato servito con crostini e pepe rosa. 14

Orange Tartare

Tartare di Salmone con crema di avocado* e olio agrumato. 14

Mare in Giardino

Insalatina di mare con Polpo*, Calamari*, Gamberi* accompagnato con verdure cotte al forno: Zucchine, Carote e Peperoni. 15

Cetara&Burro

Alici di Cetara Azienda Delfino, burro salato, fette di pomodoro e origano. 11

Re Polpo (2pz)

Crocchè di Polpo* e Patate con Caciocavallo affumicato, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, erba cipollina e prezzemolo. 7

SFIZIOSITA'

Viola Reale

Polpette di melanzane su salsa di Pomodoro e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 6

Dorée (2pz)

Polpetta di Patate con Caciocavallo affumicato, prezzemolo, sale, pepe, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi il tutto impanato con pane homemade. 6

Fiore di Zucca (2pz)

Fiore di Zucca in pastella, ripieno con ricotta, sale, pepe, zest di Limone, Caciocavallo affumicato e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 6

PEPITE

Delizie realizzate con il nostro impasto della pizza **fritto o al forno**.
Scegli tu come!

Pepita Rosa (2pz)

Prosciutto Cotto Branchi Alta Qualità, stracciatella e Olio EVO. 6

Pepita Rustica (2pz)

Salsiccia, Friarielli e Crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 6

Pepita Rossa (2pz)

Prosciutto Crudo di Parma Ponte Romano DOP 24 Mesi, pomodorini rossi semi-dried e Olio EVO. 6

Il Duo

Prova i due gusti che preferisci (4pz). 11

CROSTINI

Sole in Stracciatella (4pz)

Crostino croccante con pomodorini rossi freschi, stracciatella, Olio EVO e basilico fresco. 7

Onda Salata (4pz)

Crostino croccante con Alici di Cetara, stracciatella e Olio EVO. 7



PRIMI PIATTI

Possibilità di scegliere anche la
Pasta Integrale. +1€

DALLA TERRA

Linguine all'Oro di Parma Croccante

Linguine con fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, topping croccante di Prosciutto Crudo di Parma Ponte Romano DOP 24 Mesi, il tutto su una vellutata di zucchine. 14

Linguine al Ragù di Strolghino

Linguine al Ragù di Strolghino con Olio EVO e basilico fresco. 14

Risotto Napoleone

Risotto con Prosciutto Crudo Ponte Romano DOP 24 Mesi, Asparagi* e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 14

Carboduchessa

Mezze maniche avvolte da realizzata con Pecorino, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Pepe Nero e guanciale croccante. 14

Pasticcio di Anolini

Anolini* di stracotto di manzo con ragù di Strolghino e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 15

Disponibili anche in Brodo nelle stagioni fredde! 14

La Rossa e la Bianca

Semplice, ma sempre perfetta. Mezze maniche avvolte da una salsa di pomodoro, stracciatella e basilico fresco. 13



sostituisci la stracciatella classica con la **STRACCIATELLA VEGANA prodotta con latte di mandorle. +2,5€**

Gioielli

Tortelli di pasta fresca, conditi con burro fuso e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, come da tradizione, ripieni di:

- ERBETTA*: Ricotta, Spinaci erbetto e Parmigiano Reggiano. 13
- ZUCCA*: Zucca, Mostarda, Amaretti e Parmigiano Reggiano. 13
- PATATE*: Patate, Ricotta e Parmigiano Reggiano 13

Scegli se gustarli tutti e tre con il nostro TRIS di Gioielli. 13

DAL MARE

Brindisi al palato

Risotto Carnaroli con Gamberi* cotti e la loro Bisque, mantecato al Franciacorta. Un primo delicato ma deciso, dove la nobiltà del gambero incontra le bollicine più eleganti. 20

Onde di Corte

Mezze maniche ai frutti di mare con Vongole, Gamberi*, Polpo*, Calamari*, Moscardini* e pomodorini freschi. Un piatto ricco e profumato, dove ogni forchettata sa di mare. 20

Linguine alle Vongole

Linguine, Vongole, aglio dorato e prezzemolo fresco. 17



SECONDI PIATTI

DALLA TERRA

Tagliata Imperiale

Filetto argentino di primissima scelta, servito accompagnato da un contorno a tua scelta tra verdure grigliate, patate al forno aromatizzate al rosmarino o patatine fritte. 25

Rosa di Parma

Filetto di manzo argentino arricchito dal sapore intenso del Prosciutto Crudo di Parma Ponte Romano DOP 24 Mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi e il suo fondo. 25

La Duchessa

Petto di pollo ripieno di Prosciutto Crudo di Parma Ponte Romano DOP 24 Mesi, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi e il suo cremosissimo sughetto il tutto accompagnato da patate al forno aromatizzate al rosmarino. 14

Il Croccante di Corte

Un panino farcito con: pollo impanato, pomodoro, insalata mista e maionese. Il tutto accompagnato da patate al forno aromatizzate al rosmarino o patatine fritte. 13

Il Nobile Toscano

Un panino dall'anima rustica ma sofisticata: hamburger di Chianina con guanciale croccante di Norcia ed Emmental fuso. Il tutto accompagnato da patate al forno aromatizzate al rosmarino o patatine fritte. 15

Alta Quota

Bresaola, rucola fresca e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 13

DAL MARE

Salmone in Abito Verde

Salmone cotto al forno in crosta di pistacchi con patate al forno aromatizzate al rosmarino. 18

Fritto Misto

Croccantissimo fritto misto di Calamari*, Gamberi*, Zucchine, Carote e Peperoni tutti pastellati*. 19

Delizia di Branzino

Branzino* cotto in padella accompagnato da verdure cotte al forno: Zucchine, Carote e Peperoni. 20

Polpo Dorato

Polpo* al forno con patate aromatizzate al rosmarino. 17



CONTORNI

Patate al Forno

Aromatizzate al rosmarino. 5

Patatine Fritte.5

Verdure Grigliate.5

Insalata mista

Insalata, carote e pomodori. 5

INSALATE

Insalata Onda Leggera

Insalata misticanza con code di gamberi*, carote, fette di pomodoro, olive taggiasche e un tocco fresco di Lime. 12

Insalata Bufala e Mare

Insalata misticanza, carote, fette di pomodoro, filetti di tonno mediterraneo, mozzarella di Bufala Campana DOP e uova sode. 12

Insalata Ducale

Insalata mista, petto di pollo a fette, crostini di pane, scaglie crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 11,5

Insalata Pollaia

Insalata misticanza, cotoletta impanata a fette, guanciale croccante, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi e succose fette di pomodoro. 11

LE CAPRESI

Caprese Reale

Mozzarella di Bufala Campana DOP, fette di pomodoro, Olio EVO e basilico fresco. 12

Caprese Vegetale

Mozzarella vegana di Alta Qualità prodotta con latte di mandorle, accompagnata da fette di pomodoro, Olio EVO e basilico fresco. 12



PIZZE

Chiedila Tirata. + 1,5

Stesa più grande, farcitura abbondante.

Sulle pizze dalla Duchessa trovi solo ingredienti selezionati: Salsa di Pomodoro Campano, Fiordilatte di Agerola, Mozzarella di Bufala Campana DOP e tanto altro.

INTRAMONTABILI

Margherita

Salsa di Pomodoro BIO, Fiordilatte, basilico fresco e Olio EVO. 9

Aggiunta di Fiordilatte. +1,50 €

Preferita dai Piccoli e i Grandi

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte, Patatine fritte e Olio EVO. 11

Wurstel

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte, Wurstel e Olio EVO. 11

Dalla Corte al Vesuvio

Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli Napoletani e Olio EVO. 12

Salsiccia

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte e Salsiccia, Olio EVO e basilico fresco. 11

Capriccio

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte, Prosciutto Cotto Branchi Alta Qualità, Funghi e Carciofi

Fuori Forno: Olive taggiasche, Olio EVO e basilico fresco. 11

Napoli

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte.

Fuori Forno: Acciunghe, Capperi, Olio EVO e basilico fresco. 11

Valtellina

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte.

Fuori Forno: Bresaola IGP, Rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, glassa di aceto balsamico e Olio EVO. 13

Tonno Caramellato

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte.

Fuori Forno: Filetti di Tonno, Cipolle caramellate, Olio EVO e basilico fresco. 12

TESORI DEL TERRITORIO

Parmigiana

Salsa di pomodoro BIO e Fiordilatte.

Fuori Forno: Prosciutto Crudo di Parma DOP Ponte Romano 24 Mesi, Rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi e Olio EVO. 14

Gola Gola

Salsa di pomodoro BIO e Fiordilatte.

Fuori Forno: Culatta e basilico fresco. 13

Nando Piro

Fiordilatte.

Fuori Forno: Prosciutto Cotto Branchi Alta Qualità, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi e foglie di basilico fresco. 12

Scegli la Mozzarella senza Lattosio. +2,5€

Scegli la Mozzarella Vegana. +3€ 

Perla Rosa

Fiordilatte, Patate schiacciate e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi.

Fuori Forno: Spalla Cotta di San Secondo e glassa di aceto balsamico. 12

Duchessa

Salsa di Pomodoro BIO, Fiordilatte, Prosciutto Cotto Branchi, Carciofi, Funghi Champignon freschi, Uovo e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi.

Fuori Forno: Olio EVO e basilico fresco. 12

Contessa

Ragù di Strolghino.

Fuori Forno: Crema al Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Olio EVO e basilico fresco. 12



ICONICHE

Regina Margherita

Salsa di pomodoro BIO, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olio EVO e basilico fresco. 11

Diavola

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte, Spianata Piccante, Olio EV e basilico fresco, perfetto per chi ama un tocco di piccantezza. 11

Fusione di Formaggi

Un viaggio tra le eccellenze casearie. Fiordilatte di Agerola, Provola affumicata di Agerola, Gorgonzola dolce, Emmental, Olio EVO e basilico fresco. 11

Perle e Oro

Salsa di pomodoro Giallo BIO Casa Marrazzo
Fuori Forno: Pomodorini Rossi semi-dried, Perle di Bufala, origano, gocce di basilico homemade, Olio EVO e basilico fresco. 12

Mare

Salsa di Pomodoro BIO, Fiordilatte, Polpo*, Calamaro* e Gambero*.
Fuori Forno: Olio EVO e basilico fresco. 13

PREMIUM



UN OMAGGIO ALLA SEMPLICITA' AUTENTICA!

Realizzate con ingredienti d'eccellenza, selezionati per esaltare ogni singolo sapore.

Indiavolata

Salsa di pomodoro giallo BIO Casa Marrazzo, Spianata piccante e 'Nduja di Spilinga.

Fuori Forno: Stracciatella e Olio EVO. 15

Capriccio Ducale

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte di Agerola.
Fuori forno: Prosciutto Cotto Branchi Alta Qualità, Pomodorini gialli semi-dried, Carciofi, Olive Taggiasche. polvere di olive, basilico fresco e Olio EVO. 15

Patanella

Provola Affumicata di Agerola, Patate aromatizzate alla paprika, Salsiccia e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi.

Fuori Forno: Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi e Olio EVO. 13

Ricordo di Cetara

Crema di zucca e Provola di Agerola affumicata.
Fuori Forno: Alici di Cetara, granello di pistacchio, Menta fresca, Fiori di Zucca e Olio EVO. 13

Patatosa

Fiordilatte di Agerola, Patate cotte al forno e aromatizzate al rosmarino.

Fuori Forno: Prosciutto Cotto Arrosto Branchi Alta Qualità, Olio EVO e basilico fresco. 13,5

Emilia in Sicilia

Fiordilatte e fonduta di pistacchio.

Fuori Forno: Mortadella Artigian Quality, granello di pistacchio, Olio EVO e basilico fresco. 15



DALL'ORTO



Felicità

Fiordilatte.

Fuori Forno: Fiori di Zucca, ciuffi di Ricotta, basilico fresco, zest di Limone, stracciatella e Olio EVO. 12

Giardino del Gusto

Crema di zucca, Melanzane, Zucchine.

Fuori Forno: Pomodorini rossi e gialli semi-dried, Pomodorini secchi, stracciatella, Olio EVO e basilico fresco. 11

Giuly

Crema di Zucca e Friarielli.

Fuori Forno: Olive taggiasche, Pomodorini rossi e gialli semi-dried, Pomodorini secchi, Olio EVO e basilico fresco. 11

Margherita Vegana

Salsa di Pomodoro BIO, Olio EVO, basilico fresco e Mozzarella Vegana prodotta con latte di mandorle. 10



sostituisci la stracciatella classica con la **STRACCIATELLA VEGANA** prodotta con latte di mandorle. +2,5€

SCRIGNO:

UNA NUOVA ESPERIENZA DI GUSTO
IN DOPPIA COTTURA *Vapore & Forno*
RISULTATO: **DOPPIA CROCCANTEZZA**

Scegli tra l'impasto di segale o la versione proteica, studiata per chi cerca equilibrio senza rinunciare al piacere.

IMPASTO PROTEICO

Duchessa Fit

Fuori Forno: Tartare di Manzo alla Mediterranea, Insalata misticanza, Pomodorini rossi semi-dried, Crema al Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi e Olio EVO. 14

Equilibris

Fuori Forno: Robiola spalmata, Insalata misticanza, granella di pistacchio, Cipolla rossa caramellata, Olive taggiasche e Olio EVO. 12

IMPASTO DI SEGALE

Vesuvio Segreto

Provola affumicata di Agerola.

Fuori Forno: Concentrato di pomodoro, gocce di basilico, pepe fresco macinato e Olio EVO. 14

Crudo di Corte

Fiordilatte di Agerola.

Fuori Forno: Prosciutto Crudo di Parma Ponte Romano DOP 24 Mesi e Pomodorini rossi semi-dried. 14

Corallo

Fuori Forno: Robiola spalmata, Tartare di Salmone, Ciuffetti di Avocado e Olio Agrumato. 14

Morese

Fuori Forno: Concentrato di Pomodoro, Crema di Basilico Artigianale, Stracciatella e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 14



sostituisci la stracciatella classica con la **STRACCIATELLA VEGANA** prodotta con latte di mandorle. +2,5€

Duca

Ragù di Strolghino.

Fuori Forno: Crema al Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Olio EVO e basilico fresco. 13

Buon Appetito!




LA DUCHESSA
Pizza e Bistrot