



# LA DUCHESSA

Pizza e Bistrot



*Dove la qualità  
è di Corte*





# 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. *



**ENGLISH MENU**



# 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
- Culatello di Zibello DOP



- Salame di Felino IGP
- Bresaola della Valtellina IGP



- Mortadella Artigianquality – Presidio Slow Food





- Olio extravergine di oliva BIO frantoio Sole di Cajani
- Pomodoro Pelato Campano BIO Azienda Casa Marrazzo



## ECCELLENZE NAZIONALI

- Alici dell' Azienda Rizzoli
- Fiordilatte e Provola Affumicata di Agerola
- Prosciutto cotto Branchi Alta Qualità 
- Pomodorini gialli Giagiù e rossi semi-dried Azienda Carbone Conserve
- Mozzarella Vegana By **Dreamfarm**
- Gambero Rosso di Mazara del Vallo



**SCARICA LA TUA COCCOLA**

## 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.*

SERVIZIO: 2,5 €



I PIATTI PREFERITI DAI NOSTRI CLIENTI



VEGANO



VEGETARIANO

Tutti i prezzi sono da intendersi in Euro

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

# INDICE

## CUCINA

**MENU' DEGUSTAZIONE - Sapori parmensi (Pag. 1)**

**MENU' DEGUSTAZIONE - Sapori di mare (Pag. 2)**

**SFIZIOSITA' E ANTIPASTI - Angolo di mare (Pag. 3,4)**

**ANTIPASTI - Dal territorio (Pag. 5)**

**PRIMI PIATTI - Terra e Mare (Pag. 6)**

**SECONDI PIATTI - Terra e Mare (Pag. 7)**

**CONTORNI E INSALATONE - Le Capresi (Pag. 8)**

## PIZZERIA

**Contemporanea**  
con Cornicione

**Tirata**  
Stesa più grande e più  
croccante  
FARCITURA ABBONDANTE  
A soli +1€

**PIZZE - Intramontabili (Pag. 9, 10)**

**PIZZE - Tesori del territorio | Iconiche | Dall'orto (Pag. 11)**

**PIZZE - Premium (Pag. 12)**

**PADELLINO - NUOVO FORMATO (Pag. 13)**

**PIZZE GLUTEN FREE (Pag. 14)**

# MENU' DEGUSTAZIONE

## SAPORI PARMENSI

### ANTIPASTO

#### **Antico Banchetto Ducale**

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

**ACCOMPAGNATO DA:**

**Torta Fritta  
Giardiniera**

### PRIMA PORTATA

#### **Risotto Napoleone**

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

### SECONDA PORTATA

#### **Duchessina di Parma**

Petto di pollo ripieno di Prosciutto Crudo e Parmigiano con il suo sughetto e accompagnati da patate al forno.

### DESSERT

#### **Sbrisolona**

con crema pasticcera di nostra produzione



*Lo Chef lo consiglia in abbinamento con:*

#### **QUOTA 16 – Cantina LungoParma**

Un Vino Rosso Fermo intenso, strutturato, affinato in rovere.  
Un vino che sale in quota e accompagna ogni boccone con profondità e carattere.

#### **Lambrusco Secco “Nero Notte” – Antica Cantina Parmigiana**

Un Vino Rosso vivace, moderatamente secco, dal colore rosso intenso.  
Perfetto per esaltare la ricchezza della cucina emiliana con eleganza e brio.

**48€**

# MENU' DEGUSTAZIONE

## SAPORI DI MARE

### ANTIPASTO

#### **Mare in Giardino**

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

### PRIMA PORTATA

#### **Tagliolino Cacio e Pepe di Mare**

Tagliolini all'uovo artigianali, Pecorino Romano, pepe nero macinato al momento e battuta di gambero rosso di Mazzara del Vallo.

### SECONDA PORTATA

#### **Delizia di Branzino in carta Fata**

Branzino\* cotto in carta fata e patate su guazzetto di gamberi, con calamari, e vongole.

### DESSERT

#### **Delizia al Limone**

Pan di spagna al limone, ricoperto da una vellutata crema al limone, liquore al limoncello, zest e lamponi freschi.

*Lo Chef lo consiglia in abbinamento con:*

#### **Bianco Reale – Cantina LungoParma**

Un vino Bianco Fermo, elegante, minerale, raffinato.  
Un bianco che nel nome porta la sua essenza: Reale.



#### **Bianco della Duchessa – Antica Cantina Parmigiana**

Un vino Bianco Frizzante, fruttato, armonico, secco.  
Il brindisi perfetto per chi ama leggerezza e carattere.

**55€**

*Che sia terra o mare, alla Duchessa ogni viaggio comincia dal gusto...*

# SFIZIOSITA'

## Viola Reale

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

## Dorée (2pz) PIU' AMATA

Crocchetta 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 affumicata e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 7

## PEPITE

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

## Pepita Rosa (2pz) PIU' AMATA

Prosciutto Cotto Branchi Alta Qualità, stracciatella e Olio EVO. 7

## Pepita Rustica (2pz)

Salsiccia, Friarielli e Crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 7

## Pepita Rossa (2pz)

Prosciutto Crudo di Parma Ponte Romano DOP 24 Mesi, pomodorini rossi semi-dried e Olio EVO. 7

## Il Duo

**Prova i due gusti che preferisci (4pz). 13**

## CROSTINI

## Sole in Stracciatella (4pz) PIU' AMATA

Crostino croccante con pomodorini rossi freschi, stracciatella, Olio EVO e basilico fresco. 8

## Alici & Stracciatella (4pz)

Crostino croccante con Alici, stracciatella e Olio EVO. 8

# ANTIPASTI

## ANGOLO DI MARE

### Orange Tartare

Tartare di Salmone con crema di avocado\* e olio agrumato. 16

### Mare in Giardino



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

### Burro&Alici

Filetti di Alici Rizzoli in salsa piccante con burro salato e crostini di pane. 16

### Polpetta di Baccalà (3pz)

Polpetta di baccalà mantecato con salsa al topinambur e Chips di bacon. 12



## Selezione Di Corte

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

- un assaggio: 14

- perfetto per due: 25

## Antico Banchetto Ducale

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

- un assaggio: 13,5

- perfetto per due: 23,5

## Delizia Emiliana

Mortadella di Bologna Artigian Quality Presidio Slow Food. 12

## Perla Rosa di San Secondo

Spalla Cotta di San Secondo accompagnata dalla tipica Giardiniera della tradizione. 12

## 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

Carciofi con gambo sott'olio. 6

## Re di Zibello

Il maestoso Culatello di Zibello DOP con riccioli di burro. 17

## Oro di Parma

L'inimitabile Prosciutto Crudo DOP 24 Mesi Ponte Romano. 15

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



## ABBINA AI NOSTRI TAGLIERI L'IMMANCABILE

### Torta Fritta

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

## Selezione di Corte con Torta Fritta



# PRIMI PIATTI

Possibilità di sostituire con la  
Pasta Integrale. +1€

## DALLA TERRA

### Tagliatelle all'Oro di Parma

Tagliatelle fatte in casa con fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, su una vellutata di zucchine con topping croccante di Prosciutto Crudo Ponte Romano DOP. 15

### Carboduchessa

Rigatoni fatti in casa avvolti da una carbocrema realizzata con Pecorino, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Pepe Nero e guanciale croccante. 15

### Lasagne

Sfoglia artigianale all'uovo cotta al forno con ragù alla bolognese, besciamella con noce moscata e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi. 13

### Gioielli di Parma

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

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

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

## LA PASTA CHE SERVIAMO E' FATTA IN CASA DA NOI!

### Risotto Napoleone

Risotto con Prosciutto Crudo Ponte Romano DOP 24 Mesi, Asparagi\* e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 15

### Tagliatelle Strolghino

Tagliatelle fatte in casa al Ragù di Pasta di Salame con fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Olio EVO e basilico fresco. 15

### Anolini in brodo di Cappone

Anolini\* di stracotto di manzo artigianali, in brodo di cappone. 15

### Pasticcio di Anolini

Anolini\* di stracotto di manzo con ragù di Pasta di Salame e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 15

### La Rossa e la Bianca

Semplice, ma sempre perfetta. Rigatoni fatti in casa avvolti da una salsa di pomodoro, stracciatella e basilico fresco. 14

## DAL MARE

### Onde di Corte

Linguine ai frutti di mare con Vongole, Gamberi\*, Polpo\*, Calamari\*, Moscardini\* e sugo di pomodoro. 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**, servito con un contorno a tua scelta tra verdure o patate al forno. 25

### Rosa di Parma

**Filetto argentino** arricchito dal sapore intenso del Prosciutto Crudo di Parma scaglie di Parmigiano e il suo fondo. Con un contorno a tua scelta tra verdure al forno o patate al forno aromatizzate al rosmarino. 26

### Il Croccante di Corte

Panino home made con pollo impanato, pomodoro, insalata misticanza e maionese. con patate al forno o patatine fritte. 15

### Alta Quota

Bresaola, rucola fresca e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 14

### Vitello Tonnato

Fette di Magatello cotto a bassa temperatura, servito con salsa tonnata artigianale e fiori di capperi. 13

### La Duchessina

Petto di pollo ripieno di Prosciutto Crudo e Parmigiano con il suo sughetto e accompagnati da patate al forno. 15

### Il Nobile Toscano

Panino home made con Hamburger di Chianina con guanciale croccante ed Emmental fuso con patate al forno o patatine fritte. 16

## DAL MARE

### Delizia di Branzino in carta Fata

Branzino\* cotto in carta fata e patate su guazzetto di gamberi, con calamari, e vongole. 21

### Salmone in Verde



Salmone cotto al forno in crosta di pistacchi con patate al forno. 19

### Fritto Misto

Fritto misto di Calamari\*, Gamberi\*, Zucchine, Carote e Peperoni. 20

### Polpo Dorato

Polpo\* al forno con patate. 19



# CONTORNI

## Patate al Forno

Aromatizzate al rosmarino. 5

## Patatine Fritte.5

## Verdure al forno.5

## Insalata mista

Insalata, carote e pomodori. 5

## Carpaccio di Finocchio e arance.5

## Insalatina di cipolle in agrodolce

con rapanello e arance. 5



# INSALATONE

## Insalata Ducale

Insalata mista, petto di pollo a fette, crostini di pane, scaglie e crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi. 12,5

## Insalata Bufala e Mare

Insalata misticanza, carote, fette di pomodoro, filetti di tonno mediterraneo, mozzarella di Bufala Campana DOP e uova sode. 12,5

## Insalata Onda Leggera

Insalata misticanza con code di gamberi\*, carote, fette di pomodoro, olive taggiasche e un tocco fresco di Lime. 13

## Insalata Pollaia

Insalata misticanza, cotoletta impanata a fette, guanciale croccante, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi fette di pomodoro. 12,5

## 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



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

## ORDINALA

**Contemporanea**  
con Cornicione

**Tirata**  
Stesa più grande e più  
croccante  
FARCITURA ABBONDANTE  
A soli +1€

Scegli la Mozzarella VEGANA o Mozzarella SENZA LATTOSIO +1€



# INTRAMONTABILI

## Margherita

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

**Raddoppia il Fiordilatte. +1,50**

## Preferita dai Piccoli e i Grandi

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte, Patatine fritte e Olio EVO. 12

## Wurstel

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte, Wurstel e Olio EVO. 11,5

## 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. 11,5

## La Romana di Corte

Fiordilatte.

**Fuori Forno:** Pecorino Romano, Tuorlo d'uovo vellutato, Guancialetto Croccante, Pepe Nero macinato al momento, Olio EVO e basilico fresco. 13

## Napoli

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte.

**Fuori Forno:** Acciughe, Capperi, Olio EVO e basilico fresco. 11,5

## Capriccio

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

**Fuori Forno:** Olive taggiasche, Olio EVO e basilico fresco. 12

## 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. 12,5



**Ricordati che puoi chiederla anche tirata. +1€**

Stesa più grande e più croccante  
**FARCITURA ABBONDANTE**



# TESORI DEL TERRITORIO

## Parmigiana PIU' AMATA

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

## Perla Rosa

Fiordilatte, Patate schiacciate e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi.

**Fuori Forno:** Spalla Cotta di San Secondo e glassa di aceto balsamico. 12,5

## 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. 12,5

## Contessa

Ragù di pasta di salame.

**Fuori Forno:** Crema al Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Olio EVO e basilico fresco. 12,5

# ICONICHE

## Regina Margherita

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

## Diavola

Salsa di pomodoro BIO, Fiordilatte, Spianata Piccante, Olio EVO e basilico fresco, perfetto per chi ama un tocco di piccantezza. 11,5

## Fusione di Formaggi

Fiordilatte di Agerola, Provola affumicata di Agerola, Gorgonzola dolce, Emmental, Olio EVO e basilico fresco. 12

## Perle e Oro PIU' AMATA

Salsa di pomodoro Giallo BIO Casa Marrazzo

**Fuori Forno:** Pomodorini Rossi semi-dried, Perle di Bufala, origano, gocce di basilico, Olio EVO e basilico fresco. 12

## Mare

Salsa di Pomodoro BIO, Fiordilatte, Polpo\*, Calamaro\* e Gambero\*.

**Fuori Forno:** Olio EVO e basilico fresco. 13

# DALL'ORTO

## Felicità PIU' AMATA

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, Pomodori secchi, stracciatella, Olio EVO e basilico fresco. 12

## Giuly

Crema di Zucca e Friarielli.

**Fuori Forno:** Olive taggiasche, Pomodorini rossi e gialli semi-dried, Pomodori 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



# PREMIUM

## UN OMAGGIO ALLA SEMPLICITA' AUTENTICA!

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

### Emilia in Sicilia

Fiordilatte.

**Fuori Forno:** Mortadella Artigian Quality presidio Slow Food, fonduta e granella di pistacchio, Olio EVO e basilico fresco. 15

### 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

### Capriccio Ducale PIU' AMATA

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

### Indiavolata

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

**Fuori Forno:** Stracciatella e Olio EVO. 13

### 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

Provola di Agerola affumicata.

**Fuori Forno:** Alici, granella di pistacchio, menta fresca, Fiori di Zucca e Olio EVO. 13



**Ricordati che puoi chiederla anche tirata. +1€**

Stesa più grande e più croccante  
**FARCITURA ABBONDANTE**



# NUOVO FORMATO!



## PADELLINO:

ESPERIENZA DI GUSTO

IN DOPPIA COTTURA

*Vapore & Forno*

**IMPASTO PIZZA:** di segale o versione proteica, studiato per chi cerca equilibrio senza rinunciare al piacere.

### **IMPASTO PROTEICO** con semi di sesamo e papavero

Duchessa Fit 

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



### **IMPASTO DI SEGALE**

Crudo di Corte 

Padellino ripieno di Fiordilatte di Agerola.

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

Morese 

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

**Per renderlo più goloso aggiungi il nostro Prosciutto Crudo di Parma Ponte Romano DOP 24 Mesi. +2,5€**



### **Corallo**

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



# PIZZE Gluten Free

## IMPASTO ARTIGIANALE

La Duchessa desidera soddisfare i gusti e le esigenze di tutti, per questo propone anche una selezione di pizze senza glutine, **pensate per non farvi rinunciare a nulla.**

### **Parmigiana Gluten Free**

Salsa di pomodoro Campano BIO, Fiordilatte di Agerola.

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

### **Perla Rosa Gluten Free**

Salsa di pomodoro Campano BIO, Fiordilatte di Agerola. Patate schiacciate e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi.

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

### **Margherita Gluten Free**

Salsa di pomodoro Campano BIO, Fiordilatte di Agerola e basilico fresco. 10

### **Wurstel Gluten Free**

Salsa di pomodoro Campano BIO, Fiordilatte di Agerola e Wurstel. 10

### **Prosciutto Cotto Branchi Alta Qualità Gluten Free**

Salsa di pomodoro Campano BIO, Fiordilatte di Agerola.

**Fuori Forno:** Prosciutto Cotto Branchi Alta Qualità e basilico fresco. 12

### **Napoli Gluten Free**

Salsa di pomodoro Campano BIO, Fiordilatte di Agerola.

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

### **Regina Margherita Gluten Free**

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

*Per un'esperienza completa, accompagnate la vostra pizza gluten free con uno dei nostri **vini selezionati** o con una delle **birre senza glutine** disponibili in carta.*

Eventuali aggiunte o modifiche possono contenere tracce di glutine. Si consiglia di rivolgersi al personale per maggiori informazioni.

*Buon Appetito!*



  
**LA DUCHESSA**  
Pizza e Bistrot