



· P I Z Z E R I A ·
DUCA
· GRANI · LIEVITI · BIRRE ·

Benvenuti dal Duca!

Da noi troverete pizze da degustare e condividere, preparate con farine tipo 0 e farcite con ingredienti freschi di stagione, accuratamente selezionati.

La doppia lievitazione di 30 ore rende il nostro impasto gustoso, profumato e altamente digeribile.

Ad accompagnare le nostre pizze troverete una piccola selezione di birre artigianali.

Buon appetito!

SELEZIONE

DEL NOSTRO PIZZAIOLO

B - 52 € 13.00

Mozzarella fior di latte italiano, mascarpone, gorgonzola, funghi trifolati, crema di tartufo, prosciutto cotto

CINGHIALE & TARTUFO € 15.00

Mozzarella di bufala italiana, rucola, prosciutto di cinghiale Bernardini, scaglie di tartufo

CARBONARA € 14.00

Mozzarella fior di latte italiano, pancetta in cottura, crema all'uovo, pecorino, pepe

MORTADELLA € 14.00

Mozzarella fior di latte italiano, stracciatella pugliese, mortadella, granella di pistacchio

90 € 14.00

Pomodoro Casa Marrazzo, aglio, mozzarella di bufala, gorgonzola, 'nduja, salsiccia, cipolla rossa, olio piccante

DUCA € 13.00

Pomodoro Casa Marrazzo, mozzarella fior di latte italiano, provola affumicata, crema di tartufo, julienne di radicchio

GASTRONOMICHE

CONSIGLIAMO LA CONDIVISIONE PER ASSAGGIARE PIÙ GUSTI

MANZO & NOCI € 16.00

Mozzarella di bufala, songino, tartare di manzo, salsa di noci, julienne di zucchine

AMARE € 15.00

Pomodoro Casa Marrazzo, stracciatella pugliese, capperi, pomodorini gialli, acciughe di Monterosso, origano

TONNO ALLA GRANDE € 16.00

Mozzarella di bufala, songino, crema di zucchine, cipolle caramellate, pomodorini gialli, carpaccio di tonno affumicato

LA COPPA € 14.00

Pomodoro Casa Marrazzo, stracciatella pugliese, rucola, coppa stagionata, noci sbriciolate

ESTIVA € 13.00

Solopasta, songino, pomodorini gialli, crema di zucchine, julienne di zucchine, olio allo zenzero

TRADIZIONE

LA VERSIONE CLASSICA DELLA PIZZA

BIANCO PESTO € 12.00

Mozzarella fior di latte italiano, ricotta, pesto fatto a mano con basilico di Prà D.O.P., pinoli

COTTO & CARCIOFO € 12.00

Pomodoro Casa Marrazzo, mozzarella fior di latte italiano, prosciutto cotto, carciofi

5 TERRE € 13.00

Pomodoro Casa Marrazzo, olive taggiasche, capperi, acciughe di Monterosso, origano, olio

CULACCIA € 13.00

Pomodoro Casa Marrazzo, mozzarella di bufala italiana, rucola, culaccia, olio

PATATE & PANCETTA € 12.00

Mozzarella fior di latte, patate al forno, pancetta, rosmarino

MESCO € 12.00

Pomodoro Casa Marrazzo, mozzarella fior di latte italiano, salame piccante, melanzane, pomodorini secchi, origano

'NDUJA & FRIARIELLI € 13.00

Mozzarella di bufala, cipolla rossa, 'nduja, friarielli

CALZONE € 12.00

Pomodoro Casa Marrazzo, ricotta, salame piccante, provola affumicata, pepe, olio

LEVANTO € 11.00

Pomodoro Casa Marrazzo, mozzarella di bufala fuori cottura, basilico di Prà D.O.P., olio

MARGHERITA € 9.00

Pomodoro Casa Marrazzo, mozzarella fior di latte italiano, basilico di Prà D.O.P.

OLTRE LA PIZZA

PER STUZZICARE

TIGELLE, SALUMI E € 18.00

FORMAGGI

Selezioni salumi, formaggi e tigelle (8pz)

TARTARE DI MANZO € 12.00

Tartare di manzo, rucola, scaglie di grana, focaccia calda

FARINATA 1/2 INTERA

Semplice € 3.50 € 7.00

oppure

Stracchino/Gorgonzola/Pesto/ € 4.50 € 9.00

Lardo

LE BIBITE

ACQUA ALLA SPINA € 2.50

COCA-COLA/COCA-COLA 0 € 3.50

THE LIMONE / PESCA € 3.00

FANTA / SPRITE € 3.00

I NOSTRI SPRITZ

SPRITZ

Prosecco, Aperol, Seltz € 7.00

CAMPARI SPRITZ

Prosecco, Campari, Seltz € 7.00

IPAROL SPRITZ

Moretti IPA, Aperol, Seltz € 7.00

LEMON SPRITZ

Limoncino, Prosecco, Seltz € 8.00

LE BIRRE

ALLA SPINA

MORETTI ORIGINALE 4.6%

Piccola € 3.50

Media € 6.00

MORETTI LA ROSSA 7.2%

Piccola € 4.00

Media € 7.00

BIRRA DEL MESE

Piccola € 4.00

Media € 7.00

BOTTIGLIE - LATTINE 33cl

SOGNO D'ORO APA 5% € 6.00

Sapore morbido, complesso e agrumato

MIA ZIA SESSION IPA 3,8% € 6.00

Ricca di note agrumate e frutti tropicali.

Finale fresco e amaro

RYE 3 IPA 6,2% € 7.00

Oro antico, buona limpidezza, primo impatto

agrumato ed erbaceo poi sentori fruttati

ALWAYS STANDING BLANCHE 4,2% € 6.00

Birra bianca con note di agrumi come

arancia e miele, finale secco

AH NO? ANALCOLICA 0,4% € 6.00

Chiara e freschissima, note fruttate su

pompelmo e passion fruit

BUTTIGA GERMAN ALE 4,5% € 15.00

Birra per tutti, corpo snello e facile bevuta

leggera e dall'amaro contenuto. BOTTIGLIA 0.75cl

THERESIANER NO GLUTIN 4,8% € 5.00

Lager senza glutine e non filtrata dolce

ed equilibrata

I VINI

BIANCHI

BIANCO LEVANTO

Cantina Levantese
Bottiglia 0,375 cl € 11.00

FALANGHINA FLUUSA

Cantina Nifo
Bicchiere € 6.00
Bottiglia 0,75 cl € 22.00

CINQUE TERRE

Cantina Sassarini
Bicchiere € 6.00
Bottiglia 0,75 cl € 30.00

RIBOLLA GIALLA

Azienda agricola Colutta
Bicchiere € 6.00
Bottiglia 0,75 cl € 28.00

ROSSI

CHIANTI RISERVA

Azienda Savernano
Bicchiere € 6.00
Bottiglia 0,75cl € 26.00

NEBBIOLO RIVA D.O.C.

Azienda vitivinicola Grasso
Bicchiere € 6.00
Bottiglia 0,75cl € 28.00

ROSSO NATALE

Cantina Sassarini
Bicchiere € 6.00
Bottiglia 0,75 cl € 28.00

PRIMITIVO IGP

Cantina Barsento Puglia
Bicchiere € 6.00
Bottiglia 0,75 cl € 26.00

BOLLICINE

PROSECCO

Bicchiere € 6.00
Bottiglia 0,75cl € 22.00

FRANCIACORTA BRUT

Azienda Barboglio De' Gaioncelli
Bottiglia 0,75cl € 35.00

CREMANT DE ALSACE BIO

Tenuta Engel Fernand
Bottiglia 0,75cl € 38.00

ROSE'

ROSATO PRIMITIVO IGP

Cantina Barsento Puglia
Bicchiere € 6.00
Bottiglia 0,75 cl € 26.00

DESSERTS

DOLCI FATTI IN CASA

Chiedi al cameriere i dolci del giorno € 6.00

DOPO CENA

CAFFÈ/CAPPUCCINO € 2.00/3.00

AMARI € 4.00

Il tempo di attesa è determinato da vari fattori, da coloro che sono arrivati prima di te e soprattutto dalla preparazione di ogni pizza.

Goditi la serata. Se, invece, hai fretta non siamo il locale adatto a te.

Per mangiare velocemente vai qui:

44.118837000, 9.832756000

COPERTO € 2.00

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con forme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3. Alcuni prodotti, per mancanza del fresco potrebbero essere congelati o essere stati abbattuti seguendo le vigenti norme sulla sicurezza degli stessi, attraverso le procedure del piano di autocontrollo. A richiesta sono possibili opzioni gluten free (comunque non garantiamo la totale non contaminazione incrociata), salvo esaurimento.

Tutti i nostri prodotti possono contenere i seguenti allergeni: Glutine, Lattosio, Soia, Pesce, Uova, Frutta a guscio, Solfiti, Lupini, Sedano, Senape.