



LA DUCHESSA

RISTORANTE & PIZZERIA

MENÙ

COCKTAIL & SPRITZ

GIN TONIC	6
GIN LEMON	6
RUM TONIC	7
NEGRONI	6
CAMPARI SPRITZ	6
APEROL SPRITZ	6
LIMONCELLO SPRITZ	6
SPRITZ ANALCOLICO / Non-alcoholic Spritz	5

CALICI

BIANCO / White wine	5
ROSSO / Red wine	5
PASSITO / Passito wine	4
MARSALA / Fortified wine	4
PROSECCO / Sparkling wine	5

ANTIPASTI

**TARTARE DI TONNO CON LIME, CAPPERI, OLIVE,
POMODORO SECCO E CHIPS DI PANE** 16

Tuna tartare with lime, capers, olives, sun-dried tomato, and bread chips

**POLPETTE DI SARDE ALLA SICILIANA AI TRE PESTI:
PISTACCHIO, TRAPANESE, BASILICO** 12

Sicilian-style sardine meatballs with three pestos: pistachio, Trapanese, and basil

**ZUPPA DI MACCO DI FAVE, BACCALA IN PASTELLA
E PESTO PANTESCO** 15

Broad bean macco soup with battered salt cod and Pantelleria-style pesto

**TARTARE DI MANZO CON SALSIA VERDE, SENAPE,
TUORLO FRITTO E FONDUTA AL PARMIGIANO** 15

Beef tartare with green sauce, mustard, fried egg yolk, and Parmesan fondue

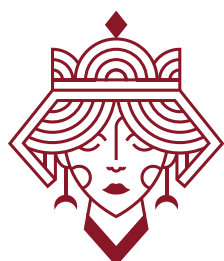
STREET FOOD PALERMITANO 7

PATATINE McCain, PANELLE, CROCCHETTE

McCain French fries, panelle, croquettes

PATATINE FRITTE MCCAIN 4,50

McCain French fries



LA DUCHESSA
RISTORANTE & PIZZERIA

PRIMI PIATTI

BUSIATE ALLA GENOVESE DI CONIGLIO, PROVOLONE DEL MONACO E CARCIOFI FRITTI 14

Busiate with rabbit Genovese sauce, Provolone del Monaco, and fried artichokes

COUS COUS TRAPANSE CON ZUPPA DI PESCE RISTRETTA, MOLLUSCHI, GAMBERI E SCAMPI 16

Trapani-style couscous with rich fish broth, shellfish, prawns, and scampi

TAGLIOLINO ALLA CREMA DI ZUCCHINE, BURRATA E TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA 18

Tagliolini with zucchini cream, burrata, and Mazara red prawn tartare

SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI, BOTTARGA DI TONNO E LIMONE 18

Spaghetti with clams, tuna bottarga and lemon

PASTA E PATATE CON PROVOLA AFFUMICATA 15

Pasta and potatoes with smoked provola cheese

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO CON PESTO DI RUCOLA, POMODORO CONFIT, PATATE A FORNO E PARMIGIANO REGGIANO 23

Sliced beef with arugula pesto, confit tomatoes, roasted potatoes and Parmesan cheese

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL VINO ROSSO, BIETOLE STUFATE E PURÈ DI CECI 17

Red wine braised veal cheek, stewed chard and chickpea purée

MEDAGLIONI DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE 18

Pistachio-Crusted tuna medallions and sweet and sour Tropea red onions

RICCIOLA SCOTTATA IN GUAZZETTO CON VONGOLE E FINOCCHIO BRASATO 20

Seared amberjack in a clam broth with braised fennel

CONTORNI

PATATE AL FORNO 4,5

Baked potatoes

INSALATA MISTA 5

INSALATA VERDE, POMODORO, CIPOLLA.

Eggplant, courgette, onion, tomato slices.

INSALATA VERDE 4

Green salad

LE PIZZE

MARGHERITA

7

POMODORO, FIOR DI LATTE
Tomato, mozzarella

BIANCANEVE

7

FIOR DI LATTE
Mozzarella

NAPOLI

9

POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, OLIVE NERE
Tomato, mozzarella, anchovies, black olives

MARINARA

8

POMODORO, POMODORINI, ACCIUGHE, OLIVE NERE, POLVERE D'AGLIO, ORIGANO
Tomato, cherry tomatoes, anchovies, black olives, garlic powder, oregano

ORIGANATA

8

POMODORO, ACCIUGHE, CACIOCAVALLO, PECORINO GRATTUGIATO, CIPOLLA, ORIGANO
Tomato, anchovies, caciocavallo cheese, grated Pecorino cheese, onion, oregano

ROMANA

9

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO
Tomato, mozzarella, cooked ham

DIAVOLA

9

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE
Tomato, mozzarella, spicy salami

CALZONE AL FORNO

9

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO
Tomato, mozzarella, cooked ham

4 GUSTI

10

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes

PARMIGIANA

10

POMODORO, FIOR DI LATTE, GRANA GRATTUGIATO, MELANZANE
Tomato, mozzarella, grated parmesan, aubergines

VEGETARIANA

10

POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, PATATE AL FORNO, FUNGHI, CIPOLLA
Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, baked potatoes, mushrooms, onion

4 FORMAGGI

10

FIOR DI LATTE, EMMENTAL, CACIOCAVALLO, TUMA, GORGONZOLA
Mozzarella, Emmental, caciocavallo, tuma, gorgonzola

LE PIZZE

PATATINE & WURSTEL 10

POMODORO, FIOR DI LATTE, WURSTEL, PATATINE FRITTE

Tomato, mozzarella, sausage, French fries

TONNO & CIPOLLA 10

POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLA

Tomato, mozzarella, tuna, onion

BUFALA 10

POMODORO, BUFALA, BASILICO, OLIO EVO

Tomato, Buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil

RUCOLIANA 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO

Tomato, mozzarella, raw ham, arugula, Grana cheese flakes, extra virgin olive oil

DA VINCI 11

PROVOLA AFFUMICATA, PATATE AL FORNO, SALSICCIA, PECORINO GRATTUGIATO

Smoked provola cheese, baked potatoes, sausage, grated pecorino cheese

CAPRICCIOSA 11

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, WURSTEL, OLIVE

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, wurstels, olives

CARRETTIERA 11

PROVOLA AFFUMICATA, SALSICCIA, FRIARIELLI

Smoked provola, sausage, broccoli rabe

BELEN 11

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, PATATE AL FORNO, SALSICCIA,

GLASSA DI ACETO BALSAMICO / Tomato, mozzarella, spicy salami, baked potatoes, sausage, balsamic vinegar glaze

VOTA E SVOTA - ZINGARO 9

PROVOLA AFFUMICATA, PORCHETTA ARTIGIANALE, PATATINE FRITTE

Smoked provola, artisanal porchetta, French fries

VOTA E SVOTA - INICI 9

FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, MELANZANE, EMMENTAL

Mozzarella, spicy salami, aubergines, Emmental

SFINCIONELLO BAGHERESE 10

RICOTTA, TUMA, ACCIUGHE, CIPOLLA, MOLLIKA, ORIGANO

Ricotta, tuma, anchovies, onion, breadcrumbs, oregano

SFINCIONELLO ALCAMESE 10

POMODORO, CACIOCAVALLO, ACCIUGHE, CIPOLLA, MOLLIKA, ORIGANO

Tomato, caciocavallo cheese, anchovies, onion, breadcrumbs, oregano

LE PIZZE SPECIALI

DUCHESSA 15

CREMA DI TARTUFO, BUFALA, PORCINI, CRUDO, NOCCIOLE, BASILICO, OLIO EVO
Truffle cream, Buffalo mozzarella, porcini mushrooms, raw ham, hazelnuts, basil, extra virgin olive oil

FRAGINESI 14

CREMA DI PISTACCHIO, FIOR DI LATTE, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA, BASILICO, OLIO EVO / Pistachio cream, fior di latte, mortadella, pistachio powder, stracciatella, basil, extra virgin olive oil

SCOPELLO 13

BUFALA, PORCINI, SPECK, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO, OLIO EVO
Buffalo mozzarella, porcini mushrooms, speck, Grana cheese flakes, basil, extra virgin olive oil

COSTAMANTE 13

FIOR DI LATTE, POMODORINI, BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO
Fior di latte, cherry tomatoes, bresaola, arugula, Grana cheese flakes, extra virgin olive oil

GARIBALDI 10

FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, PECORINO GRATTUGIATO, CROCCHIE
Fior di latte, cooked ham, grated pecorino cheese, croquettes

CARBONARA 12

FIOR DI LATTE, GUANCIALE, CARBOCREMA, FONDUTA DI PECORINO SICILIANO, BASILICO, OLIO EVO
Fior di latte, Bacon, carbocrema, Sicilian pecorino cheese fondue, basil, extra virgin olive oil

BALATA 14

CREMA DI TARTUFO, PROVOLA AFFUMICATA, PATATE AL FORNO, PORCHETTA, BASILICO, OLIO EVO
Truffle cream, smoked provola cheese, baked potatoes, porchetta, basil, extra virgin olive oil

AVERSA 12

FIOR DI LATTE, EMMENTAL, SPECK, NOCI
Fior di latte, Emmental, speck, walnuts

FARINA GLUTEN FREE + 2,50
Gluten free-flour

COPERTO 2
Cover charge

DESSERT

TORTINO CUORE CALDO Chocolate lava cake	5
TIRAMISÙ Tiramisù	5
CANNOLO Cannolo	6
CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO Berry cheesecake	5
CHEESECAKE PISTACCHIO Pistachio cheesecake	5
CHEESECAKE CARAMELLO Caramel cheesecake	5

GLUTEN FREE + |

BEVANDE

ACQUA PANNA / Still Water	3
ACQUA SAN PELLEGRINO / Sparkling water	3
COCA-COLA 0.33LT / 0.33lt Coke	2,50
COCA-COLA ILT / 1lt Coke	5,50
COCA-COLA ZERO 0.33LT / 0.33lt Zero Coke	2,50
FANTA 0.33LT / 0.33lt Orange Fanta	2,50
SPRITE 0.33LT / 0.33lt Sprite	2,50
CHINOTTO 0.33LT / 0.33lt Chinotto	3
TÈ ALLA PESCA 0.33LT / 0.33lt Peach tea	2,50
TÈ AL LIMONE 0.33LT / 0.33lt Lemon tea	2,50
SUCCO DI FRUTTA / Fruit juice	2,50
SCHWEPPES LEMON / Tonic lemon	3

CAFFÈ & DIGESTIVI

CAFFÈ ESPRESSO / Espresso	1,20
CAFFÈ MACCHIATO / Macchiato coffee	1,50
CAFFÈ CORRETTO / Coffee with a shot of liquor	1,80
AMARO PUNICO / Digestive bitter	3,50
AMARO JÄGERMAISTER / Digestive bitter	3,50
AMARO DEL CAPO / Digestive bitter	3,50
SAMBUCA	3,50
LIMONCELLO	3,50

DISTILLATI

GRAPPA BIANCA / White Grappa	5
GRAPPA BARRICATA / Barrel aged Grappa	5
RUM	6
GIN	5
VODKA	5

BIRRE COMMERCIALI

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 0.5OLT	5
BIRRA ZERO ALCOOL 0.33LT / Non-alcoholic beer	3,50

BIRRE ALLA SPINA

AMSTEL BIONDA 0.2OLT	3
AMSTEL BIONDA 0.4OLT	4,50
BIRRA MESSINA 0.2OLT	3,50
BIRRA MESSINA 0.4OLT	5
FERLAND ROSSA 0.2OLT	3,50
FERLAND ROSSA 0.4OLT	5

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO MASO ALTO

INTREPIDA BIONDA 0.75LT	14
SELVATICA IPA 0.75LT	14
INTREPIDA BIONDA 0.33LT	5
SELVATICA IPA 0.33LT	5

BIRRIFICIO MELCHIORI

TRENTINA BIONDA 0.5OLT	6,50
TRENTINA WEISS 0.5OLT	6,50
TRENTINA ROSSA 0.5OLT	6,50
TRENTINA GLUTEN FREE 0.33LT	5

VINI BIANCHI

FUNARO - SICILIA

PASSO DI LUNA / Zibibbo - Inzolia, Bio, IGP Sicilia, Vol. 12,5%	22
PINZERI / Grillo, Bio, IGP Sicilia, Vol. 13,5%	20
MONDURA / Cataratto, Bio, IGP Sicilia, Vol. 13,5%	20
VIVEUR / Müller Thurgau (frizzante), Bio, IGP Sicilia, Vol. 13%	25

CANTINA CELLARO - SICILIA

LUMÀ ROSATO / Nerello Mascalese - Merlot, IGP Sicilia, Vol. 12,5%	22
LUMÀ / Grillo, DOC Sicilia, Vol. 13%	20
LUMÀ / Chardonnay, IGP Sicilia, Vol. 12,5%	20

CANTINA MURGO - SICILIA

TENUTA SAN MICHELE / Carricante - Catarratto, Etna Bianco DOC, Vol. 13,5%	25
ETNA BIANCO / Carricante - Catarratto, Etna Bianco DOC, Vol. 12,5%	22
ETNA ROSATO / N. Mascalese - N. Mantellato, Vol. 13%	25

CANDIDO - SICILIA

GUARDALOMÙ / Chardonnay, DOC Sicilia, Vol. 13,5%	22
--	----

CANTINA MILAZZO - SICILIA

MARIA COSTANZA / Inzolia - Cataratto, Bio, DOP Sicilia, Vol. 13%	30
BIANCO DI NERA / Inzolia - Nero Cappuccio - Chardonnay, DOP Sicilia, Vol. 12%	25

TORNATORE - SICILIA

ETNA BIANCO / Carricante, DOC Sicilia, Vol. 13%	25
---	----

CANTINE GULINO - SICILIA

AKRAM / Chardonnay, DOC Sicilia, Vol. 13,5%	25
---	----

BOLLICINE

CHAMPAGNE	65
MURGO BRUT METODO CLASSICO / Nerello Mascalese, Vol. 12,5%	30
PROSECCO BOTTEGA	25

VINI ROSSI

CANTINA CELLARO - SICILIA

LUMÀ / Nero d'Avola, Sicilia DOC, Vol. 13% 20

LUMÀ / Syrah, IGT Sicilia, Vol. 13% 22

CANTINA MURGO - SICILIA

TENUTA SAN MICHELE / N. Mascalese - N. Mantellato, Etna Rosso DOC, Vol. 13% 25

ETNA ROSSO / N. Mascalese - N. Mantellato, Etna Rosso DOC, Vol. 13% 22

FUNARO - SICILIA

NERO D'AVOLA / Nero d'Avola, Bio, DOC Sicilia, Vol. 14,5% 22

SYRAH / Syrah, Bio, IGP Sicilia, Vol. 14% 25

CANTINE GULINO - SICILIA

DRUS / Nero d'Avola, Siracusa DOC, Vol. 14% 28

CANTINA CANDIDO - SICILIA

PERRICONE / Perricone, Bio, IGP Sicilia, Vol. 13% 25

VINI ROSSI PREGIATI

BAROLO 75

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 75

BRUNELLO DI MONTALCINO 70

ALERGENI

Il Regolamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 indica una serie di alimenti che provocano allergie o intolleranze; questi devono essere indicati in modo chiaro e distinguibile nel menù;

Segue detta serie:

1. Cereali contenente glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
5. Soia e prodotti a base di soia;
6. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
7. Frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, pistacchi, etc.);
8. Sedano e prodotti a base di sedano;
9. Senape e prodotti a base di senape;
10. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
11. Anidride solforosa e solfiti;
12. Lupini e prodotti a base di lupini;
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si fa presente alle persone che hanno intolleranze o allergie di informarsi sul contenuto dell'alimento scelto.

Si prega di osservare questa richiesta nell'interesse reciproco.

Si ringrazia per la collaborazione.

IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO REPERIBILE VERRÀ UTILIZZATO
UN PRODOTTO SURGELATO DI ALTA QUALITÀ.



LA DUCHESSA
RISTORANTE & PIZZERIA