

antipasti

Ostrica in tempura con asparagina di mare e maionese allo zafferano	€ 14,00
Alici marinate su patate al pesto di mandorle a pomodorini confit	€ 10,00
Insalata di astice con arance e finocchi	€ 12,00
Crostini di pane alici e mozzarella di Bufala	€ 10,00
Selezione di Salumi	€ 10,00
Prosciutto e bufala	€ 10,00
Tempura di verdure	€ 10,00
Carciofi alla romana su salsa di pecorino dolce e granella di pane	€ 10,00
Selezione di formaggi	€ 12,00



appetizer

Oyster tempura's with salicornia and saffron mayonnaise	€ 14,00
Marinated anchovies on potatoes salad with almond pesto and glacé cherry tomatoes	€ 10,00
Lobster salad with orange and fennel	€ 12,00
Crostini with anchovies and Buffalo mozzarella	€ 10,00
Selection of cold cuts	€ 12,00
Prosciutto and Buffalo mozzarella	€ 10,00
Vegetables' tempura	€ 10,00
Fried artichokes on Pecorino cheese sauce and crunchy grain of bread	€ 10,00
Selection of cheeses	€ 12,00

primi

Spaghetti con astice e polvere di peperoni cruschi di Senise DOP	€ 14,00
Bucatini con broccoli, guanciale, pecorino e calamari	€ 12,00
Fettuccine con animelle, carciofi, menta e pecorino	€ 12,00
Tonnarello alla matricina con pomodori Pachino	€ 10,00
Cavatelli con ragù di cinghiale a salsa di mirtilli	€ 12,00
Ravioli di zucca con salsa al tartufo nero pregiato	€ 12,00
Raviolo di burrata con pomodorini confit e caprino	€ 10,00
Crema di ceci con lardo e gamberi	€ 10,00
Risotto con ostriche, erba cipollina e stracciatella di bufala	€ 15,00



first courses

Spaghetti with lobster and powder of Cruschi sweet peppers	€ 14,00
Bucatini with broccoli, pork cheek , pecorino cheese and squid	€ 12,00
Fettuccine with sweet-bread, artichoke, mint and pecorino cheese	€ 12,00
Tonnarello Amatriciana with Pachino tomatoes	€ 10,00
Cavatelli with wild boar ragout and black berry sauce	€ 12,00
Ravioli with pumpkin and black truffle souse	€ 12,00
Raviolo with Burrata cheese , glacè cherry tomatoes and Caprino cheese	€ 10,00
Chickpea cream with Colonnata lard and shrimp	€ 10,00
Risotto with oyster, chives, and Buffalo Burrata cheese	€ 15,00

secondi

Trancio di spigola di mare su pappa al pomodoro e sedano croccante	€ 22,00
Astice all'americana	€ 24,00
Tonno al pepe nero su insalata di ananas e aceto balsamico	€ 20,00
Baccala mantecato su purea di ceci e peperoni cruschi	€ 18,00
Filetto di maialino con cavoletti di Bruxelles e salsa rosmarino	€ 18,00
Spalla di vitello all'olio di finocchietto con tortino di cavolfiori	€ 16,00
Guancia di manzo brasata con rosti di patate	€ 20,00
Filetto di manzo con radicchio e gorgonzola	€ 24,00
Polletto alla piastra con verdure di stagione	€ 16,00



main courses

A slice of sea bass on tomato purée and crispy celery	€ 22,00
Lobster at the American style	€ 24,00
Tuna fish with black pepper on pineapple salad and balsamic vinegar	€ 20,00
Cod fish on chickpea purée and Cruschi sweet peppers	€ 18,00
Pig fillet with Brussels sprout and rosemary sauce	€ 18,00
Veal with fennel oil and artichoke pie	€ 16,00
Braised beef cheek with potatoes cupcake	€ 20,00
Fillet of beef with radicchio and blue cheese	€ 24,00
Grilled pullet	€ 16,00

dolci

Foresta nera	€ 9,00
Tortino di cioccolato bianco	€ 8,00
Tiramisù al Bailys	€ 9,00
Strudel di pere con salsa al cioccolato	€ 8,00
Tagliata di frutta	€ 9,00
Creme caramel	€ 8,00



desserts

Black forest	€ 9,00
White chocolate pie	€ 8,00
Bailys' Tiramisù	€ 9,00
Pear strudel with chocolate sauce	€ 8,00
Selection of sliced fruits	€ 9,00
Creme caramel	€ 8,00

LA CUCINA DEL DUCATI CAFFÈ SI RINNOVA

Il Ducati Caffè continua a rinnovarsi nel proprio stile e nella propria cucina avvalendosi da settembre alla collaborazione di Emiliano Pascucci.

Il Menu è stato del tutto rivoluzionato con le innovative proposte enogastronomiche introdotte dal nuovo chef Giuseppe De Rosa, per offrire ai nostri clienti l'alta qualità della cucina mediterranea, rivisitata e personalizzata per il Ducati Caffè.

L'eccellenza risiede nella scelta delle materie prime, nella creatività dei piatti realizzati, nella loro leggerezza che nulla toglie al vero gusto dei sapori della nostra cultura culinaria. Particolari d'eccellenza sono la pasta, il pane e i dolci fatti in casa e l'assenza di prodotti congelati, il tutto ad un prezzo qualitativamente valido.

Il Menu è stato pensato per accontentare tutti i palati, dal sofisticato all'amante della cucina nostrana, nota del tutto positiva la presenza di una selezione di piatti di cucina anche vegetariana.

C'è inoltre la possibilità di acquistare i salumi e i formaggi presenti nel Menu.

Il Ducati Caffè continua così a rinnovarsi, candidandosi ancora una volta ad essere un locale che nel suo innovativo "Concept restaurant e lounge bar" sa unire l'universo Ducati e il top della gastronomia italiana.



DUCATI CAFFÈ'S CUISINE IN RENEWING

Ducati Caffè is renewing its style and cuisine thanks to the new collaboration since September with Emiliano Pascucci.

The new chef, Giuseppe De Rosa, has completely changed the Menu with his innovative wine and food proposals, to offer our clients the high quality of the Mediterranean cuisine, personalised for the Ducati Caffè.

The excellence is in choosing raw material and in making creative courses, light and tasty, in line with Italian culinary culture. Excellent peculiarities are home-made pasta, bread and desserts, without frozen products, as well as right and quality prices.

The Menu pleases sophisticated eaters, lovers of Italian cuisine and vegetarians too, thanks to a selection of vegetarian courses.

It's also possible to buy cold cuts and cheeses listed in the Menu.

The Ducati Caffè so continues its renewing, to be once again a restaurant that, in its innovative "concept restaurant and lounge bar", joins the world DUCATI and the top of Italian gastronomy.