



Via Delle Botteghe Oscure 35
00186 Roma Tel. 06 68891718
info@ducaticafferoma.com
www.ducaticafferoma.com



Antipasti

Fiocco di prosciutto crudo	€ 9.00
Carpaccio di bresaola	€ 9.00
Caprese	€ 7.00
Insalatina di pollo grigliato con sesamo e salsa nobu	€ 8.00

Primi

Gnocchetti con crema di melanzane , bufala campana , pachino e rucola	€ 9.00
Spaghetti al pesto fresco e gherigli di noci	€ 9.00
Fettuccine con crema di carciofi e gamberi	€ 10.00
Spaghetti alla carbonara	€ 9.00

Insalate

Sport: Lattuga, tonno, mais, pomodori, olive nere e uovo sodo	€ 12.00
Roquefort: Radicchio, noci, gorgonzola e finocchio	€ 12.00
Multistrada: Mozzarella di bufala, lattuga, alici, pomodoro e crostini di pane	€ 10.00
Monster: Lattuga, ricotta salata, uvetta, prosciutto cotto, mandorle e aceto	€ 12.00
Caesar salad: Lattuga, pollo alla piastra, bacon croccante, crostini di pane, salsa aioli e scaglie di parmigiano	€ 12.00

Officina culinaria

Ogni giorno tre piatti speciali a fantasia dello Chef (chiedere al personale in sala)

Secondi

Calamari in guazzetto	€ 14.00
Straccetti alla crudaiola	€ 13.00
Club Sandwich	€ 13.00
Doppio Hamburger	€ 13.00
Suprema di pollo alla pizzaiola con bufala campana	€ 14.00
Controfiletto di manzo nostrano con patate al rosmarino	€ 15.00

Contorni

Patate	€ 4.00
Cicoria	€ 4.00
Verdure di stagione	€ 4.00

Menu light

Petto di pollo alla piastra + Verdure di stagione + Macedonia	€ 16.00
Carpaccio di bresaola e rughetta + Insalata verde + Macedonia	€ 16.00

Dessert

Cheese cake	€ 5.00
Creme broule	€ 5.00
Tiramisù	€ 5.00
Semifreddo	€ 5.00
Barozzi cake	€ 5.00

Appetizer

Special “fiocco ham”	€ 9.00
Bresaola carpaccio garnished with slivers of parmesan and rocket	€ 9.00
Caprese salad made with tomatoes, mozzarella and basil	€ 7.00
Grilled chicken breasts salad garnished with sesame and nobu sauce	€ 8.00

Main course

Gnocchetti pasta with a special eggplant cream, buffalo mozzarella, tomatoes and rocket	€ 9.00
Spaghetti with pesto (sauce made with oil, basil, garlic, pine seeds and cheese) and walnut kernels	€ 9.00
Fettuccine pasta with a special artichoke cream and prawns	€ 10.00
Tagliolini pasta “alla carbonara” (sauce made with eggs, cheese and crunchy pig's jowl)	€ 9.00

Salad

Sport: lettuce, tuna, corn, tomatoes, black olives and hard-boiled egg	€ 12.00
Roquefort: red chicory, walnuts, gorgonzola cheese and fennel	€ 12.00
Multistrada: buffalo mozzarella, lettuce, anchovies, tomatoes and croutons	€ 10.00
Monster: lettuce, salted ricotta cheese, raisins, cooked ham, almonds and balsamic vinegar	€ 12.00
Caesar Salad: lettuce, grilled chicken, crispy bacon, croutons, aioli sauce, slivers of parmesan	€ 12.00

WorkShop Special

Our fantastic everyday recipes from the Chef (ask to your waiter)

Second course

Stewed Squids	€ 14.00
Straccetti beef “alla crudaiola” (tomatoes, rocket and parmesan cheese)	€ 13.00
Club Sandwich	€ 13.00
Double Hamburger	€ 13.00
Supreme of chicken “alla pizzaiola” (made with tomatoes, capers, olives and buffalo mozzarella)	€ 14.00
Sirloin of beef served with rosemary potatoes	€ 15.00

Vegetables

Potatoes	€ 4.00
Chicory	€ 4.00
Green vegetables	€ 4.00

Menu light

Grilled chicken breast + Seasonal Vegetables + Fruit Salad	€ 16.00
Bresaola carpaccio garnished with rocket + Green Salad + Fruit Salad	€ 16.00

Dessert

Cheese cake	€ 5.00
Creme broule	€ 5.00
Tiramisù	€ 5.00
Semifreddo	€ 5.00
Barozzi cake	€ 5.00