

HOSTARIA DUCALE

In the heart of the city, near the imposing Piazza De Ferrari, Hostaria Ducale offers its guests the gastronomic vision of Chef Daniele Rebosio.

Each dish was born as a tribute to tradition, from the union between past and present, with a cleverly calibrated dose of innovation. The authenticity of Ligurian flavours, which ranges from the scent of the sea to fragrances of the mountains, emerges on the palate together with surprising notes of creativity.

A journey into the heart of a timeless cuisine.

TASTING MENU

È LA LIGURIA UNA TERRA LEGGIADRA

In 5 courses and freehand, with ingredients and flavors from our territory

€ 80,00

(Cover charge included, drinks not included)

DALLE ALPI ALLE PIRAMIDI

In 8 courses and freehand, Chef Rebosio explores his experiences

€ 110,00

(Cover charge included, drinks not included)

QUI ED ORA

Starter, first course, second course and dessert selected by you from the *à la carte* menu

€ 80,00

(Cover charge included, drinks not included)

With Duck or Pigeon +10.00 euros per person



APPETIZERS

Chickpeas in zimino <i>(soy, sesame, gluten, dairy)</i>	20
Mixed tripe cooked in Camogli pink prawn bisque* <i>(shellfish, dairy products, soy)</i>	22
Anchovies in sauce, bread and parsley * <i>(gluten, dairy, nuts, fish)</i>	22
Seared cuttlefish, hazelnut and bergamot* <i>(fish, dairy products, eggs, nuts)</i>	22

PREMIERS PLATS

Button stuffed with rabbit, mussel sauce* <i>(gluten, eggs, dairy products, shellfish)</i>	24
Glazed Fusillo, shellfish sauce, sea herbs * <i>(fish, shellfish, gluten, dairy products)</i>	24
Risotto, smoked eel and purple cabbage <i>(gluten, shellfish, eggs, dairy)</i>	24
Stuffed Genoese macaroni, truffle sauce and foie gras <i>(gluten, eggs, dairy products)</i>	24

PLATS PRINCIPAUX

Roast pigeon, anchovy and red fruits* <i>(fish, dairy products, eggs)</i>	40
Ligurian hook fish * <i>(fish, gluten, dairy products)</i>	32
Grilled duck, lard and cardoon * - FOR 2 PEOPLE <i>(nuts, dairy products)</i>	80
Tuna in "capponadda" * <i>(fish, dairy products)</i>	34

Assortiment de fromages	25
-------------------------	----

Eau plate / gazeuse	4
Couvert	5

Product purchased fresh and subjected to heat treatment for sanitary remediation purposes according to current regulations.

HOSTARIA DUCALE

Au coeur de la ville, près de l'imposante Piazza De Ferrari, Hostaria Ducale offre à ses hôtes la vision gastronomique de Chef Daniele Rebosio.

Chaque plat est né comme un hommage à la tradition, de l'union entre le passé et présent, avec une dose d'innovation savamment calibrée.

L'authenticité des saveurs ligures, qui vont du parfum de la mer au parfums de montagne, se dévoile en bouche accompagné de surprenantes notes de créativité.

Un voyage au cœur d'une cuisine intemporelle.

MENU DÉGUSTATION

È LA LIGURIA UNA TERRA LEGGIADRA

En 5 plats et à main levée, avec des ingrédients et des saveurs de notre territoire

€ 80,00

(couvert compris, boissons non incluses)

DALLE ALPI ALLE PIRAMIDI

En 8 plats et à main levée, le chef Rebosio explore ses expériences

€ 110,00

(couvert compris, boissons non incluses)

QUI ED ORA

Entrée, plat principal, deuxième plat et dessert sélectionnés par vous dans le menu à *la carte*

€ 80,00

(couvert compris, boissons non incluses)

Avec Canard ou Pigeon +10,00 euros par personne



APÉRITIFS

Pois chiches au zimino <i>(soja, sésame, gluten, produits laitiers)</i>	20
Tripes mixtes cuites dans la bisque de crevettes roses Camogli * <i>(crustacés, produits laitiers, soja)</i>	22
Anchois en sauce, pain et persil * <i>(gluten, produits laitiers, noix, poisson)</i>	22
Seiche poêlée, noisette et bergamote * <i>(poisson, produits laitiers, œufs, noix)</i>	22

FIRST COURSES

Bouton farci au lapin, sauce moules * <i>(gluten, œufs, produits laitiers, crustacés)</i>	24
Fusillo glacé, sauce crustacés, herbes de mer * <i>(poissons, crustacés, gluten, produits laitiers)</i>	24
Risotto, anguille fumée et chou violet <i>(gluten, crustacés, œufs, produits laitiers)</i>	24
Macaroni génois farci, sauce aux truffes et foie gras <i>(poisson, produits laitiers, œufs)</i>	24

SECOND COURSES

Roast pigeon, anchovy and red fruits* <i>(fish, dairy products, eggs)</i>	40
Poisson ligure * <i>(poisson, gluten, produits laitiers)</i>	32
Canard grillé, saindoux et cardon* - POUR 2 PERSONNES <i>(noix, produits laitiers)</i>	80
Thon en “capponadda” * <i>(poisson, produits laitiers)</i>	34
Assortiment de fromages	25
Eau plate / gazeuse	4

Produit acheté frais et soumis à un traitement thermique à des fins d'assainissement sanitaire selon la réglementation en vigueur.