



# *Ristorante Archi del Duca*

---

*Lucia & Damiano*

Archi del Duca non è solo un nome,  
è un passaggio di famiglia,  
tradizione e memoria.

Un arco è un varco che unisce due mondi:  
passato e presente, cucina di casa e raffinatezza,  
accoglienza familiare e gusto autentico.

‘Del Duca’ omaggia il cuore antico di  
Martina Franca, tra nobili dimore  
e sapori popolari.

Da quasi vent’anni, attraversare i nostri archi  
significa entrare in un luogo dove si mangia bene,  
si è accolti come a casa, e si celebra la cucina  
pugliese con rispetto e passione

# Antipasti

- ♦ Capocollo con fichi e burrata (7) 12€
- ♦ Parmigiana di melanzane (1,3,7) 10€
- ♦ Seppie Ripiene (1,3,4,7) 13€
- ♦ Polpo in pignata (4,7) 14€
- ♦ Salmone marinato (4) 14€
- ♦ Antipasto del Duca\* 20€  
Selezione di 5 portate dello Chef  
tra piatti del menù e fuori menù.  
Minimo 2 persone - Prezzo a persona



# Primi

- ♦ Orecchiette, pomodoro fresco,  
cacio e basilico (I,7) 12€
- ♦ Fave, cicoria e companatico 13€
- ♦ Orecchiette della nonna,  
sugo di carne e polpettine (I,7) 13€
- ♦ Spaghetto, cozze, zucchina e menta: (I,14) 15€
- ♦ Linguine alle vongole (I,14) 16€
- ♦ Pacchero con pescato del giorno (I) 16€



# Secondi

- ♦ Entrecôte alla griglia 17€
- ♦ Tagliata di manzo, rucola e grana (1,7) 19€
- ♦ Filetto alla griglia 19€
- ♦ Frittura di paranza (1,4) 17€
- ♦ Pescato del giorno 80€/kg.  
secondo disponibilità



## Contorni

- ♦ Insalata verde 4€
- ♦ Patate al forno 5€
- ♦ Verdure grigliate 6€

## Dessert

- ♦ Dolce della Casa\* 7€



# BEVANDE

- ♦ Acqua naturale 75 cl €2,50
- ♦ Acqua frizzante 75 cl €2,50
- ♦ Bibite (coca cola, coca cola zero e fanta - 33 cl in bottiglia di vetro) €3
- ♦ Birra Menabrea 33 cl €4
- ♦ Birra Menabrea 66 cl €6
- ♦ Caffè €1,50

## AMARI & LIQUORI

- ♦ Amari €4
- ♦ Rum €5
- ♦ Grappe €5
- Coperto €3

\*Ingredienti e allergeni possono variare in  
base alla stagionalità e disponibilità;

Gli allergeni presenti saranno indicati dal personale di sala.

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordine.



## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



### GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

---



### CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

---



### UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

---



### PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

---



### ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

---



### SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

---



### LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

---



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

---



### SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

---



### SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

---



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

---



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

---



### LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

---



### MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

---