

Duca Venturi

MENU À LA CARTE

Duca Venturi

Benvenuti al Ristorante Duca Venturi.

La nostra cucina nasce da un profondo rispetto per il territorio e per le sue tradizioni. Selezioniamo con cura la maggior parte delle materie prime da piccoli produttori locali, privilegiando ingredienti freschi e stagionali: dal pesce appena pescato ai formaggi artigianali, ogni elemento racconta una storia autentica.

La cucina del nostro Chef Francesco Paladino si ispira alla cultura mediterranea, con uno sguardo attento alle radici del Salento e alla ricca tradizione pugliese. I piatti che proponiamo sono un equilibrio tra memoria e creatività, dove i sapori di sempre incontrano una sensibilità contemporanea.

Poniamo particolare attenzione alla filosofia alimentare flexitariana, valorizzando ingredienti vegetali senza rinunciare, quando presente, a una selezione consapevole e sostenibile di prodotti di origine animale, da allevamenti etici e pesca selettiva artigianale. Il nostro obiettivo è offrire un'esperienza gastronomica equilibrata, genuina e in armonia con l'ambiente.

Welcome to Ristorante Duca Venturi.

Our cuisine is rooted in a deep respect for the land and its traditions. We carefully select most of our ingredients from small local producers, favoring fresh and seasonal products: from freshly caught fish to artisanal cheeses, each element tells an authentic story.

The cuisine of our Chef Francesco Paladino is inspired by Mediterranean culture, with a strong connection to the roots of Salento and the rich Apulian tradition. The dishes we offer strike a balance between memory and creativity, where timeless flavors meet a contemporary sensibility.

We pay particular attention to the flexitarian food philosophy, highlighting plant-based ingredients without forgoing, when present, a conscious and sustainable selection of animal products from ethical farming and artisanal, selective fishing.
Our goal is to offer a balanced, genuine gastronomic experience in harmony with the environment.

Duca Venturi

MENU DEGUSTAZIONE

Lasciatevi guidare in un viaggio gastronomico unico con il nostro menu degustazione a sorpresa, firmato dallo Chef Francesco Paladino.
Un percorso creato ogni giorno seguendo l'ispirazione dello Chef, che potrà includere piatti selezionati dal menu à la carte oppure creazioni esclusive pensate appositamente per l'occasione.
Un'esperienza pensata per sorprendere, emozionare e raccontare la nostra cucina in tutta la sua essenza.

Let yourself be guided on a unique gastronomic journey with our surprise tasting menu, curated by Chef Francesco Paladino.
A dynamic experience shaped daily by the Chef's inspiration, featuring a selection of dishes from our à la carte menu alongside exclusive creations designed especially for the occasion.
An experience crafted to surprise, delight, and express the true essence of our cuisine.

4 portate / *courses* 90€ p.p.*

5 portate / *courses* 110€ p.p.*

6 portate / *courses* 130€ p.p.*

*Bevande escluse */ Drinks excluded*

Duca Venturi

MENU DEGUSTAZIONE FLEXITARIANA

Il nostro menu degustazione di cucina flexitariana celebra un equilibrio armonioso tra mondo vegetale e ingredienti selezionati di origine animale.
Un percorso pensato per valorizzare stagionalità, creatività e leggerezza, dove le verdure sono protagoniste e carne o pesce intervengono con misura, esaltando ogni piatto.
Un'esperienza contemporanea, sostenibile e ricca di gusto, capace di sorprendere ad ogni portata.

Our flexitarian tasting menu celebrates a harmonious balance between plant-based ingredients and carefully selected animal products.
A journey designed to highlight seasonality, creativity, and lightness, where vegetables take center stage while meat or fish are used thoughtfully to enhance each dish.
A contemporary, sustainable, and flavorful experience, crafted to surprise with every course.

Antipasto *(3,5)*
Vellutata di sedano rapa con uovo cbt, chifonade di porro e chips di bresaola
Cream of celeriac soup with fried egg, leek chifonade, and bresaola chips

Primo *(1,3,4,8)*
Gnocco arrosto con fagioli in varie consistenze,
julienne di seppia e pomodori all'acqua di mare
Roasted gnocchi with beans in various textures,
julienned cuttlefish, and tomatoes in sea water

Secondo *(9)*
Millefoglie di verdure alla griglia con carpaccio di vitello mi-cuit
e salsa alla senape all'ancienne
Grilled vegetable mille-feuille with veal carpaccio and ancienne mustard sauce

Dessert *(3,7)*
Semifreddo al limoncello con sorbetto al basilico e crumble di camomilla
Limoncello semifreddo with basil sorbet and chamomile crumble

100€ p.p.
**Bevande escluse / Drinks excluded*

Duca Venturi

ANTIPASTI / STARTERS

Veli di tonno *(4,5)* 24€
Carpaccio di tonno rosso idruntino con salsa mediterranea, citronette
e sorbetto di pomodoro San Marzano
Local red tuna carpaccio with mediterranean sauce
and San Marzano tomatoes sorbet

Seppia a modo mio *(1,4)* 22€
Julienne di seppia gallipolina al vapore su centrifuga di minunceddhra,
pistilli di zafferano nostrano e polvere di tarallo
Steamed Gallipoli cuttlefish julienne on a cucumber centrifuge,
local saffron pistils and tarallo powder

Scrigno Vegetariano *(5,6)* 18€
Millefoglie di verdure cbt con variazione di scarola, chips di pomodoro secco
e demi-glace di verdure
Vegetable millefeuille, clt with variations of escarole, dried tomato chips,
and vegetable demi-glace

Vacca podolica alla sudamericana *(3,5)* 22€
Tiradito di vacca podolica scottata al cannello, tuorlo marinato,
salsa di peperoni arrosto e mentuccia selvatica
Torch-seared Podolica beef tiradito, marinated egg yolk, roasted pepper sauce
and wild mint

Duca Venturi

PRIMI / FIRST COURSES

L'oro viola del Salento *(2,7)* 30€

Riso Carnaroli Riserva San Massimo mantecato con Geco Gin, carpaccio di gamberi viola di Gallipoli, zeste di limone cristallizzato e cuore di burrata del nostro casaro

Carnaroli Riserva San Massimo rice creamed with Geco Gin, Gallipoli purple prawn carpaccio, crystallized lemon zest and burrata heart from our cheesemaker

Spaghetto del Duca Venturi *(1,5)* 26€

Spaghettone bio Senatore Cappelli con datterino giallo e rosso, olive leccino, capperi di Pantelleria, muddhrica e foglia d'oro

Organic Senatore Cappelli spaghettoni with yellow and red datterino tomatoes, Leccino olives, Pantelleria capers, muddhrica (toasted breadcrumbs), and gold leaf

Menhir *(1,5,7)* 26€

Paccheri farciti di brunoise di verdure, ricotta vaccina ed erbette del nostro orto, su crema di porri e patate e chips di zucchine

Paccheri pasta stuffed with vegetable brunoise, cow's milk ricotta and herbs from our garden, on a cream of leeks and potatoes and zucchini chips.

L'elicone *(1,7,8)* 28€

Fusillone con ragù di coniglio nostrano su fonduta di pecorino e cappelle di champignon cbt

Fusillone with local rabbit ragù on pecorino fondue and low-temperature cooked champignon

Duca Venturi

SECONDI / MAIN COURSES

Spigola e scarola *(2,4,5)* 38€

Filetto di spigola avvolto dalla scarola, farcito di scampi otrantini, cotto al vapore, con salsa alle canocchie e spinacino poché

Sea bass fillet wrapped in escarole, stuffed with Otranto scampi, steamed, with mantis shrimp sauce and poached spinach

Polpo e cous cous *(1,4,5)* 36€

Tentacolo di polpo arrosto su cous cous alla mediterranea e le sue salse

Roasted octopus tentacle on Mediterranean couscous and its sauces

Guanciotta *(7,8,9)* 36€

Guancia di vitello brasata su crema di sedano rapa, caramello al limone, senape antica ed indivia in carpione

Braised veal cheek on celeriac cream, lemon caramel, whole-grain mustard and pickled endive

Ó scarpone é Mammà *(1,5)* 24€

Melanzana scomposta con salsa al basilico chips di aglio rosso d'Altamura e origano del nostro orto

Deconstructed eggplant with basil sauce, red garlic chips from Altamura and oregano from our garden

Duca Venturi

DESSERTS

Cioccolato nel bosco *(1,7,13)* 12€
Morbido al cioccolato con sorbetto ai lamponi e terra nera
Soft chocolate cake with raspberry sorbet and chocolate soil

Limone e camomilla *(1,3,7,13)* 12€
Semifreddo al limoncello con sorbetto al basilico e crumble di camomilla
Limoncello semifreddo with basil sorbet and chamomile crumble

Tiramisù dello Chef *(1,3,7,13)* 12€
Biscotti home made, granita al caffè e crema mascarpone
Homemade biscuits, coffee granita and mascarpone cream

Duca Venturi

ELENCO ALLERGENI / ALLERGEN LIST

1. Cereali contenenti glutine - C*ereals containing gluten*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - C*rustaceans and products thereof*
3. Uova e prodotti a base di uova - *Eggs and products thereof*
4. Pesce e prodotti a base di pesce - *Fish and products thereof*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - *Peanuts and products thereof*
6. Soia e prodotti a base di soia - *Soybeans and products thereof*
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - *Milk and products thereof (including lactose)*
8. Frutta a guscio - *Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, etc.)*
9. Sedano e prodotti a base di sedano - *Celery and products thereof*
10. Senape e prodotti a base di senape - *Mustard and products thereof*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - *Sesame seeds and products thereof*
12. Anidride solforosa e solfiti (concentrazione >10 mg/kg o 10 mg/l) - *Sulphur dioxide and sulphites (concentration >10 mg/kg or 10 mg/l)*
13. Lupini e prodotti a base di lupini - *Lupin and products thereof*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - *Molluscs and products thereof*