



Menu Duca D'aosta

<https://piatti.menu>

Corso Europa, 51, Bibione 30028, Italy

(+39)431437319 - <http://www.ristoranteducadaosta.it/>



La *carta di Duca D'aosta* di Bibione include **36** pietanze. In media i **pietanze o bevande sul [il menù](#)** costano circa 16 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso.

Menu Duca D'aosta

Primi

LA CARBONARA CHIUSA 17 €

Secondi Piatti

BACCALÀ IN COCOTTE 20 €

Il Fresco Ghiacciato

IL TROPICALE STECCATO 7 €

Sorbetti

MARSHMALLOW COCCO, BANANA, LIME 7 €

GHIACCIATO DI PROSECCO 7 €

Dessert

IL MONORIGINE DI CARBOSA PERA E RUM 10 €

TRILOGIA DI MACADAMIA 10 €

SFOGLIA DI CROSTATA 10 €

Le Zuppe

MINISTRONE TRADIZIONALE IN ESTRATTO LIQUIDO DI VERDURE CON MAIS SOFFIATO AL CAMELLO 10 €

CREMA DI PATATE CON BARBABIETOLA, PETTO DI PICCIONE E CHICCHE DI SPECK 15 €

SCORFANO AL FAGGIO IN ACQUA PAZZA E VONGOLE CON SPAGHETTINO DI ERBETTE 15 €

Il riso

RISOTTO ALLA MILANESE CON ZAFFERANO FRIULANO IN OSSOBUCO 25 €

PESTO E RISO IN CREMA DI RAFANO 15 €

PAPPA AL POMODORO CON CALAMARETTO NOSTRANO 20 €

I Primi Piatti

SFOGLIA CHIUSA AL PLANCTON CON OSTRICA KRYSTALE IN FUMETTO ALLA BRACE 20 €

GNOCCHETTO DI PANE E ARAGOSTA ALLA BUSERA 35 €

LASAGNETTA DI SARACENO CROCCANTE CON VERZETTA E MOSTARDA DI ZUCCA ALLO ZENZERO 15 €

GARBUGLIO DI GRANO ALL'OCA 20 €

CANNOLO DI PORRO GRATINATO CON CAPPUCCIO VIOLA FERMENTATO 15 €

I Secondi Piatti

CHATEAUBRIAND, PRIMIZIE DELL'ORTO AL CARBONE, PIZZICO DI CAROTE E ZABAIONE AL DRAGONCELLO 30 €

COTTO BENE DI SELVAGGINA IN CROSTA DI MIRTO SU TORTINO DI TOPINAMBUR E COMPOSTA DI MIRTILLI 20 €

FARAONA E CONIGLIO CROCCANTI PORCHETTATE, QUAGLIETTA POCHÉ AL TARTUFO CON PUREA DI CASTAGNE AL MIELE E RIDUZIONE DI FRATTAGLIE 20 €

ROMBO SPUMEGGIATO ALLA CURCUMA E ZENZERO CON CIPOLLOTTO BRASATO SU SOFFICE DI PATATA DOLCE 25 €

STORIONE IN OLIO COTTURA SU BROCCOLI, MANDORLE PROFUMATE ALLA VANIGLIA CON COULIS DI MORE E CAVIALE GOLDEN STARLET 25 €

Menu Duca D'aosta

L'Antipasto

LINGUA IN BAGNETTO DI SALSA
CON WAFER AL SESAMO VERDE 15 €

SPIGOLA D 'AMO E SCAMPETTO
ISTRIANO AL CRUDO IN ESTRATTO
DI CICORIA CON CRACKERS DI
TAPIOCA E SCAGLIE DI MUGGINE 20 €

CAPASANTA IN TEA MATCHA,
GAMBERO ROSSO AGLI AGRUMI
CON CREMA DI PISTACCHI DI
BRONTE E COMPOSTA DI
MELAGRANA AL PEPERONE
CRUSCO 20 €

SEPIA IN BORETTO CON SEDANO
BIANCO, MANGO E CHIPS DI
DAIKON AL NERO DI SEPIA 15 €

WAGYU DI KOBE IN GAZPACHO DI
FRUTTA E VERDURA 30 €

MELA ANNURCA, RAPA ROSSA E
SUPREMA DI GERMANO REALE 18 €

Il Cicchetto

BUFALINA E CILIEGINO IN PESTO DI
BASILICO 7 €

CURCUMA AL FRUMENTO CON SEMI
DI PAPAVERO E HUMMUS DI CECI 7 €

DENTICE IN CIALDA AL
CARDAMOMO CON CAVIALE
BELUGA SUPERIORE 10 €

IL FOIE-GRAS IN CANNOLO DI
TACOS 8 €

IL PAN D'OSVALDO E AVOCADO IN
AGRETTO 7 €

SPUGNA DI PUNTARELLE,
STRACCIATELLA E ACCIUGHE DI
CETARA 7 €

Duca D'aosta

Corso Europa, 51, Bibione
30028, Italy

Orari di apertura:

Martedì 12:30-14:00 19:30-22:00

Mercoledì 12:30-14:00 19:30-
22:00

Giovedì 12:30-14:00 19:30-22:00

Venerdì 12:30-14:00 19:30-22:00

Sabato 12:30-14:00 19:30-22:00

Domenica 12:30-14:00

Fatto con [Piatti](#)

