

alla base della cucina:



possibilità di richiesta anche senza glutine



vegano



possibilità di richiesta anche senza lattosio

Nella nostra cucina utilizziamo:

cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

La nostra attenzione alle allergie e alle intolleranze è molto alta.

Per ulteriori informazioni o precisazioni o per chi volesse conoscere gli ingredienti specifici, può rivolgersi al nostro personale di servizio.

Inseriamo inoltre questi simboli per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio.

La carne e il pesce freschi vengono lavorati nell'assoluto rispetto delle norme e leggi igienico sanitarie vigenti.

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 con abbattimento a - 20°C per 24 ore per la prevenzione delle Parassitosi da Anisakis.

In Mancanza di prodotti freschi (causa reperibilità di mercato), verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

Questi vengono scongelati osservando le più accurate procedure per lasciare inalterate le qualità organolettiche del prodotto. Siamo preparati ad accogliere clienti con intolleranze ed esigenze alimentari diverse, come celiachia, intolleranza al lattosio, cucina vegetariana e vegana, garantendo gusto e qualità in ogni preparazione da quella tradizionale a quella senza glutine.

Lo Chef nonché titolare del Ristorante Duilio e del Laboratorio Gluten Free Expert inizia la sua esperienza in questo settore con la produzione della pizza senza glutine nel 2007 perfezionando sempre di più l'impasto fino ad arrivare a salire sul podio al **GLUTEN FREE WORLD CHAMPIONSHIP** a Rimini nel 2014.

Per la preparazione e la cottura degli alimenti senza glutine usiamo solo attrezzature dedicate al fine di non contaminarli, il nostro personale esegue una rigorosa profilassi anti-contaminazione, le pietanze senza glutine vengono servite su dei piatti dedicati e facilmente riconoscibili sia dal personale che dal cliente.

La nostra pizza senza glutine e il pane sono adatti anche alle persone intolleranti al lattosio. Per evitare inconvenienti di natura organizzativa, al momento della prenotazione obbligatoria, l'ospite dovrà segnalare la necessità di seguire diete particolari, ipoglicemiche per diabetici, senza glutine o altre tipologie di allergie/intolleranze.

Il Ristorante Chalet Duilio è iscritto dal 2009 all'AIC, Associazione Italiana Celiachia, per un progetto speciale che agevoli l'alimentazione fuori casa senza glutine, verificando l'idoneità di tutti i prodotti utilizzati nel ristorante per gli ospiti affetti da celiachia.

Per l'efficienza del servizio vi preghiamo di prenotare anticipatamente e di confermare nuovamente, al momento dell'arrivo, le vostre esigenze.

Porzioni Primi Piatti Semola e all'Uovo 130 gr, Gnocchi 250 gr, Tortellini 200 gr, Riso 100 gr, Secondi Piatti Pesce 280/350 gr, Secondi Piatti Carne 300/450 gr, Pizza al piatto 250/260 gr.

Ingredienti pizza senza glutine (300 gr): Miscela senza glutine per Pane e Pizza di "Le Selezioni di Fabio" (Amido di mais, fruttosio, fibre di semi di Psyllium, fibre di cicoria (inulina), addensante: farina di semi di guar, E464), lievito di birra liofilizzato, acqua, sale, olio extra vergine di oliva. Il pane, la pizza, la pasta all'uovo e ripiena senza glutine sono prodotti nel nostro laboratorio artigianale GLUTEN FREE EXPERT di Porto San Giorgio ed utilizziamo miscele senza glutine di "Le selezioni di Fabio".

Connessione Wi-Fi gratuita

**Il Ristorante è aperto
dal Martedì al Giovedì dalle 19:30 alle 23:00
dal Venerdì alla Domenica dalle 12:30/15:00 e
dalle 19:30/23:00**

Coperto 2,00 Euro



Gli Antipasti

Tartare di tonno pinna gialla
maionese tonnata "home made",
tuorlo grattugiato, fiori di capperi

Euro 10

Salmone Gravlax
con salsa all'aneto, polvere di
pistacchio, perle di Balik

Euro 8

Seppia
su crema di porri e patate,
germogli, ravanelli

Euro 9

Pallotte di pesce e patate
riduzione salsa teriaky, maionese
piccante e katsuobushi

Euro 7

Tris di Capesante
vellutata allo zafferano, crema di
pomodoro, tapenade di olive taggiasche

Euro 8

La degustazione a "Modo Mio"
3 antipasti freddi e 3 antipasti caldi

Euro 20

I Primi Piatti

La Carbonara di Mare

alla nostra maniera - 100% mare

Euro 12

Spaghetti alle Vongole

con vongole Lupino ed emulsione aglio, olio e prezzemolo

Euro 10

Fusilloni

patate, bisque di crostacei, gamberi, paprika

Euro 11

Tortelloni Neri

farciti di Salmone, su crema di peperone arrostito, spuma di parmigiano, tartufo

Euro 13

Risotto

ragù di Seppia, crostacei, molluschi

Euro 15

I Secondi Piatti

La Frittura

con calamaretti, pesce di paranza, gamberetti e verdure

Euro 14

Tagliata di Tonno Tataki

misticanza, riduzione di soia, maionese di alici

Euro 14

Polpo Arrostito

crema di pomodoro e patate, misticanza, fonduta di gorgonzola e cipolla rossa della Val d'Aso

Euro 15

Grigliata Mista

spiedino di calamari, filetto di sgombro, sogliola, filetto di spigola, pescatrice, scampo

Euro 22

Calamaretti Arrosto

su letto di spinaci, carciofi fritti, ristretto al balsamico

Euro 15

Baccalà alla Nostra Maniera

crema di latte e cipolla bianca stufata, vellutata di patate allo zafferano e chips di mais

Euro 15

Pescato del Giorno

Rombo chiodato, branzino, ombrina, san pietro (secondo reperibilità)
Servito con verdure di stagione e patate

Euro 40 al Kg



Non Solo Mare

Arrosto di Tacchino

con quenelle di hummus di ceci, cipolla rossa della Val d'Aso

Euro 7

Coniglio alla Marchigiana

con flan di zucca e fonduta di formaggio

Euro 7

Spaghetti Carbonara cbt

Omaggio allo Chef Marco Pirotta

Euro 12

Tagliatelle all'Uovo fatte in casa

con ragù di coniglio, mirepoix di verdure, pistilli di zafferano

Euro 10

Guancia di Manzo

con la sua demi-glace e purè di patate

Euro 14

Tagliata di Black Angus

radicchio stufato, salsa yogurt aromatica, nocciole tostate

Euro 15

Contorni

Misticanza di Stagione

con carote e pomodorini

Euro 3.5

Erbe di Stagione ripassate

Euro 4.5

Ortaggi Gratinati

Euro 4.5



Per i nostri piccoli ospiti

Penne al Pomodoro

Euro 6

Tortellini alla Panna

Euro 8

Cotoletta di Pollo e Patate fritte

Euro 9



Insalatone

Caesar Salad

Misticanza, cubetti di pane croccanti, scaglie di parmigiano, petto di pollo grigliato, salsa caesar, pomodorini

Euro 9

Leggerezza di Mare

Misticanza, olive nere, gamberetti cbt, tonno, salmone affumicato, salsa yogurt

Euro 10

Leggerezza Sfiziosa

Misticanza, filetti di pollo fritto, uovo sodo, pomodorini, olive nere, mostarda al miele

Euro 9

Leggerezza Mediterranea

Misticanza, basilico, tonno, uovo sodo, alici, olive nere, cipolla rossa

Euro 10



La nostra Paninoteca

Scottona

Panino con sesamo, hamburger di Scottona 200g, pomodoro a fette, misticanza, salsa rosa

Euro 9

Calamaro

Panino "nuvola", calamaretti fritti, salsa BBQ, rucola, cipolla rossa agrodolce

Euro 10

Salmone

Panino al grano saraceno, semi di lino, girasole e zucca, salmone gravlax, salsa yogurt, rucola, pomodorini confit

Euro 10

Tonno

Focaccia, tonno tataki, maionese, alici, misticanza, pomodoro a fette

Euro 10

La Pinseria



Fritti

Olive all'Ascolana / Olive Marinare

8pz - Euro 5

Mozzarelline Fritte / Cremini

8pz - Euro 5

Patate Fritte

Euro 4

Verdure Stick Fritte

Euro 5

Misto fritto del Duilio

con patate, cremini, olive all'ascolana, mozzarelline, verdure stick

Euro 9

La Pinsa

La "nostra" pinsa è impastata a freddo con una miscela di farine scelte, utilizziamo un impasto indiretto metodo Biga con una lunga lievitazione. In questo modo si ottiene la massima friabilità e leggerezza che rende questo prodotto di altissima qualità.

La porzione di impasto per ogni pinsa è di 300/330 gr. che viene stesa a mano in modo da far sviluppare perfettamente i suoi alveoli e per avere una base e bordo croccante con un interno morbido e fragrante. Punto di forza è poi la sua elevata digeribilità, legata ad una diversa idratazione dell'impasto e a tempi di lievitazione ben più lunghi di quelli della pizza.

Per la farcitura delle nostre pizze, abbiamo selezionato prodotti 100% italiani dal Pomodoro alla Mozzarella fiordilatte e con grande cura utilizziamo solo ingredienti eccellenti, combinati insieme per spaziare tra gusti classici e quelli più creativi utilizzando un equilibrio fra tradizione e innovazione.

È possibile richiedere prodotti senza lattosio inferiore allo 0,01%.



Le Pinse Classiche

Marinara

pomodoro San Marzano, origano, aglio, olive nere

Euro 6

Margherita

salsa pomodoro, fiordilatte, in uscita: olio evo, origano, basilico

Euro 7

Margherita dop

pomodoro San Marzano, bufala dop, in uscita: olio evo, basilico

Euro 9

Capricciosa

pomodoro San Marzano, fiordilatte, funghi champignon, carciofi, olive
in uscita: prosciutto cotto

Euro 10

Vegetariana

bufala dop, melanzane, zucchine,
in uscita: rucola, pachino rossi/gialli, olive taggiasche

Euro 8,5

Napoli

pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe, olive, capperi

Euro 9

Piccante

pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino piccante

Euro 8

Patatosa (per i più piccoli)

pomodoro San Marzano, fiordilatte,
in uscita: patatine fritte

Euro 7



Le Pinse Spiziose

Salmone

fiordilatte, in uscita: salmone affumicato,
salsa yogurt, cipolla rossa, erba cipollina

Euro 11

Delicata

fiordilatte, stracchino,
in uscita: crudo di Parma, rucola

Euro 10

Pinsa del Nord

fiordilatte, funghi champignon, in uscita: speck e grana

Euro 10

Pinsa Centro-Nord

fiordilatte, radicchio, in uscita: pecorino Marchigiano semi stagionato, speck, gherigli di noci

Euro 12

Mortadella

fiordilatte, crema di pistacchio, in uscita: mortadella, burrata, pistacchi tritati

Euro 12

Scibè

pomodoro San Marzano, in uscita: burrata, crudo di Parma, pesto al basilico

Euro 12

Duilio Gourmet

pomodorini canditi, in uscita: burrata, culatello marchigiano, basilico

Euro 12

Le Pinse Speciali

Pinsa del Centro

pecorino, fiordilatte in uscita: ciauscolo, olive ascolane, finocchietto selvatico

Euro 11

Pinsa del Fuoco

pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, cipolla rossa, in uscita: rucola, salsa BBQ, salsa fuego

Euro 9,5

Cotto, Ricotta e Piccante

pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, in uscita: prosciutto cotto, ricotta, parmigiano

Euro 10

Capocollo in Porchetta

fiordilatte, finocchietto selvatico, in uscita: cipolla rossa agrodolce, capocollo in porchetta, rucola

Euro 11

Tonno Orientale

fiordilatte, in uscita: misticanza, tataki di tonno e salsa teriaky

Euro 13

Alici & Burrata

fiordilatte, in uscita: burrata, pomodorini canditi, alici dell'Adriatico dissalate, caviale di aringa

Euro 12

Polpo

fiordilatte, in uscita: polpo arrostito, olive taggiasche, patate al forno, pesto al Basilico

Euro 15

Le Aggiunte

(PINSA BASE: con mozzarella 4,50 € - con pomodoro 4,50 €)

Prosciutto crudo/cotto, bresaola, salame piccante,
wurstel, speck, mortadella

Euro 1,5

Bufala dop, burrata, stracciatella, formaggi speciali,
ricotta, gorgonzola, stracchino

Euro 1,5

Funghi champignon, pomodoro fresco,
olive taggiasche, carciofi, melanzane, zucchine

Euro 1

Insalatina, rucola, cipolla, patate, radicchio

Euro 0,5

** se non di stagione il prodotto potrebbe essere surgelato

I Dolci ✕

Gelato allo Zenzero

con nocchie tritate, coulis di frutti rossi, cannella

Euro 4,5

Panna Cotta

terra di cacao, crumble di pistacchi, mousse al cioccolato

Euro 4,5

Tartella di Frolla

crème brûlée e zucchero caramellato

Euro 4,5

Frangipane alle Mandorle

con composta di lamponi e gelato allo zenzero

Euro 4,5

Le Birre



Birre alla Spina

Ichnusa non Filtrata

Dalla passione dei mastri birrai di Assemini, nasce Ichnusa Non Filtrata, una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale. La sua immagine, ispirata al passato, è iconica e distintiva e rispetta perfettamente la personalità di una birra davvero unica.



Colore	Dorato
Aroma	Fruttato, leggero sentore di luppolo
Gusto	Moderatamente Amaro
Grado Alcolico	5,0%
Tipologia	Non Filtrata
Fermentazione	Bassa
Provenienza	Sardegna

Bicchiere 0,2L	Euro 3
Bicchiere 0,4L	Euro 5
Bicchiere 1L	Euro 10

Birra Moretti Baffo d'Oro

I nostri mastri birrai aspettano un anno intero la completa maturazione dell'orzo Nobile da cui producono Birra Moretti Baffo d'Oro. Solo malti primaverili italiani per una lager dal colore oro brillante e dalla schiuma bianca, fine, compatta e persistente. Alla fragrante freschezza del luppolo, gli orzi nobili primaverili regalano profumate note floreali e di crosta di pane. Il gusto di Birra Moretti Baffo d'Oro è pieno e rotondo, con un inconfondibile equilibrio tra il dolce del malto e un amaro delicato e gradevole.



Colore	Oro Brillante
Aroma	Fruttato, leggero sentore di luppolo
Gusto	Pieno, rotondo ed equilibrato
Grado Alcolico	4,8%
Tipologia	Lager
Fermentazione	Bassa
Provenienza	Italia

Bicchiere 0,2L	Euro 3
Bicchiere 0,4L	Euro 5
Bicchiere 1L	Euro 9

BIRRA MORETTI

LA ROSSA

Birra Moretti La Rossa

A volte basta un tocco per rendere speciale qualcosa di buono. Il gusto inconfondibile di Birra Moretti

La Rossa è ottenuto grazie a un “colpo di fuoco” a 105°C con cui i nostri mastri birrai trasformano l’orzo puro in malto. Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra e il suo gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia.

Colore	Ambrato
Aroma	Note di lamponi, frutta candita, caramello, liquirizia
Gusto	Maltato con note di caramello e liquirizia
Grado Alcolico	7,2%
Tipologia	Bock
Fermentazione	Bassa
Provenienza	Italia
Bicchiere 0,2L	Euro 3
Bicchiere 0,4L	Euro 5
Bicchiere 1L	Euro 10



Birre in Bottiglia Senza Glutine



TENNENT'S 1885 GLUTEN FREE

Grazie ad una selezione di malti d'orzo scozzesi e ad un processo produttivo che permette di eliminare il glutine, questa birra conserva l'inconfondibile gusto originale. I profumi sono delicati, erbacei con sentori di agrumi; ha un sapore lievemente dolce di malto ed un carattere luppolato e ben equilibrato.

Colore	Oro
Grado Alcolico	5 %
Tipologia	Lager
Provenienza	Scozia
Gusto	Maltato originale
Bottiglia 33Cl	Euro 4



GRISETTE BLONDE GLUTEN FREE

Birra bionda, senza glutine, molto rinfrescante. Rifermentata in bottiglia, sprigiona un aroma fresco, ricco di sapori. La schiuma è bianca e persistente.

Colore	Biondo dorato
Grado Alcolico	5,5%
Tipologia	Blonde
Provenienza	Belgio
Gusto	Amaro
Bottiglia 25Cl	Euro 5



MONGOZO PILS GLUTEN FREE

Birra bionda, senza glutine, non pastorizzata. Schiuma bianca poco persistente, fabbricata con malto di riso, luppolo e lievito.

Colore	Oro dorato
Grado Alcolico	5%
Tipologia	Pilsner
Provenienza	Belgio
Gusto	Amaro
Bottiglia 33Cl	Euro 4,5

CAULIER BLONDE GLUTEN FREE

Birra artigianale in stile Blonde, senza glutine, è prodotta con una ricetta brevettata che permette di ottenere un'eccezionale bevanda senza zucchero e con bassissimo contenuto calorico. È particolarmente adatta ai diabetici ed agli intolleranti al glutine, nonché consigliata nelle diete ipocaloriche.

Colore	Oro Dorato
Grado Alcolico	6,8 %
Tipologia	Blonde
Provenienza	Belgio
Gusto	Equilibrato
Bottiglia 33Cl	Euro 5



CAULIER IPA GLUTEN FREE

Una testa di schiuma non eccessiva fine e poco persistente, introduce questa birra di color giallo intenso tendente leggermente all'ambrato. All'olfatto ed alla bevuta, il fruttato classico da IPA con un netto agrumato dato dal Simcoe in parte controbilanciato dal malto con una punta di frumento ad invecchiare. Il finale è decisamente erbaceo e lungo con ancora tratti di frutta. Il corpo appare ben strutturato e denso, la carbonazione è media.

Colore	Ambrato
Grado Alcolico	6%
Tipologia	Indian Pale Ale
Provenienza	Belgio
Gusto	Amaro delicato
Bottiglia 33Cl	Euro 5



Bibite in Vetro

Coca-Cola, Fanta, Gassosa Albanesi

33cl Euro 2,5

Acqua Panna

75cl Euro 2,5

Acqua S. Pellegrino

75cl Euro 2,5

Acqua Alma Microfiltrata



CELLIgroup
The sustainable drinking experience

75cl Euro 2

