



GLUTEN FREE

tutti i nostri piatti sono disponibili in versione **gluten free**.

Solo per i primi e le pinse è prevista un'aggiunta di 2€

ALLERGENI

Reg. UE 1169/2011 - i numeri accanto a ogni piatto indicano gli allergeni presenti

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte e derivati (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

Tutti i fritti sono cotti nello stesso olio e possono contenere tracce di 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14. Le altre preparazioni possono contenere tracce di altri allergeni: in caso di allergie o intolleranze chiedi al personale di sala.

“

Da Duilio il gusto nasce dall'incontro tra mare, territorio e passione per la cucina senza glutine.

La nostra storia affonda le radici nell'esperienza dello chef Fabio Iobbi, che dal 2006 ha scelto di trasformare il gluten free in una nuova idea di libertà: nessuna rinuncia, solo il piacere di condividere la buona cucina.

Ogni piatto racconta un equilibrio tra tradizione marchigiana, creatività contemporanea e attenzione alla materia prima. Dal pescato fresco alle eccellenze del territorio, dalle carni selezionate alla nostra pinsa artigianale, ogni proposta è pensata per valorizzare sapori autentici, leggerezza e qualità.

La pinsa, fragrante fuori e soffice dentro, nasce da impasti ad alta idratazione e lunga lievitazione. Anche nella versione senza glutine, realizzata a mano con ingredienti certificati e cotta in forno dedicato, conserva tutto il piacere di un prodotto artigianale, digeribile e ricco di gusto.

In un'atmosfera elegante e suggestiva, affacciata sul mare, Duilio è il luogo ideale per aperitivi al tramonto, pranzi, cene raffinate, eventi e cerimonie. Una cucina sincera e ricercata, dove ogni assaggio diventa esperienza e il senza glutine non è un limite, ma una promessa di gusto per tutti.

ANTIPASTI

il modo migliore per scoprire la nostra cucina

POKER DI ANTIPASTI FREDDI ^{1,2,3,4,7,14}

Quattro assaggi che raccontano il mare: canocchie nostrane con salsa verde; insalata di mare su gazpacho al pomodoro con spugna al prezzemolo; paté di ombrina su crema di piselli; sgombrò marinato su crema di ceci con cipolla rossa stufata | 18

il pescato può variare giornalmente



POLPO E PATATE ^{1,6,7,14}

Cubetti di tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura e poi scottati, su crema di patate e peperone verde soffritto, glassati con salsa teriyaki. Completato da una terra alla paprika affumicata e panna acida | 15

FRITTINO DI MARE ^{1,2,3,4,7,9,14}

Mazzancolle in tempura, calamaretti spillo ed olive marinare. Croccante e leggero, accompagnato da una salsa agrodolce | 15

TONNO SCOTTATO, ZUCCA, CAPRINO E NOCCIOLA ^{1,4,7,8}

Tonno scottato su crema di zucca arrosto, con caprino morbido e nocciole tostate. Un incontro raffinato tra la delicatezza del mare e la dolcezza della zucca. | 16

PARMIGIANA DI PESCE SPADA ^{1,2,3,4,7,9,14}

Delicata millefoglie di melanzane dorate e pesce spada, con parmigiano, pomodoro profumato e basilico | 15

di carne

AFFETTATO DI SALUMI ^{1,2,3,4,7,9,14}

Ciauscolo, Lonza, Salame Fabriano, Prosciutto crudo, Formaggio Pecorino Marchigiano, olive verdi di tenera ascolana accompagnato da una focaccina all'olio e rosmarino | 15

TRIS DI TARTARE ^{1,2,4,7,8}

Scampi con olio al limone ed erba cipollina; gambero rosso con crema di stracciatella al basilico e pistacchi; tonno con dressing di yogurt alle erbe e mandorle | 24

GAMBERI IN TEMPURA ^{1,2,3,4,7,9,14}

Mazzancolle leggere e croccanti in tempura, accompagnate da salsa agrodolce. Semplici, dorate e irresistibili | 15

CALAMARI GRATINATI ^{1,12,14}

Calamari gratinati con panure alle erbe aromatiche, cipolla rossa caramellata in agrodolce e pomodorini Pachino confit. Note fresche di limone e rucola. | 17

TRA TERRA E MARE - VACCINARA E L'ADRIATICO ^{1,2,3,4,7,9,12,14}

Coda alla vaccinara dalla lenta cottura e croccante ombrina dell'Adriatico, su crema di patate al burro. Sedano e limone per un incontro tra terra e mare. | 16

FRITTO MISTO MARCHIGIANO ^{1,2,3,4,7,9,14}

Un fritto misto di terra pensato per iniziare: patatine, olive all'ascolana, mozzarelline, cremi e spicchi di carciofi fritti | 15

menù di mare

POKER DI ANTIPASTI FREDDI

insalata di mare su gazpacho al pomodoro con spugna al prezzemolo; canocchie nostrane con salsa verde; paté di ombrina su crema di piselli e sgombrò marinato su crema di ceci con cipolla rossa stufata



GRIGLIATA DI PESCE DI MARE

Selezione di pesce alla griglia con panatura alle erbe: sogliola, spiedino di calamari, spiedino di mazzancolle, seppia e filetto di orata.



DOLCE
A scelta

35 p.p. | Il menù è disponibile solo se scelto da tutto il tavolo | bevande e coperto escluso

coperto | 3 p.p

Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati | in caso di intolleranze alimentari consulta la lista degli allergeni in prima pagina

I PRIMI

RAVIOLI, CARCIOFO E PARMIGIANO ^{1,2,3,4,7,9,12,14}

Ravioli ripieni di scampi, vellutata e chips croccanti di carciofo. Completano il piatto una bisque ristretta di crostacei, intensa e avvolgente, e morbide sfere di Parmigiano, per un raffinato equilibrio tra mare, terra e sapidità | [18](#)

TAGLIOLINI ALL’ASTICE ^{1,2,3,9,12}

Tagliolini all’uovo avvolti da un’intensa bisque di astice, arricchiti da pregiata polpa di astice decorticato e pomodorini Pachino canditi. Un raffinato equilibrio tra la dolcezza del crostaceo e le delicate note mediterranee del pomodoro. | [28](#)

CALAMARATA ALLO SCOGLIO “MANI PULITE” ^{1,2,12,14}

Calamarata di semola di grano duro del Pastificio Mancini ricca di frutti di mare, calamari, seppie, cozze, vongole e gamberetti già sgusciati ed esaltati dalla nostra emulsione di aglio e prezzemolo. Qui ti godi tutto il mare... senza sporcarti le mani | [18](#)

TAGLIOLINI ALL’UOVO ALLE VONGOLE ^{1,3,14}

con vongole Lupino del nostro mare cotte a bassa temperatura per esaltarne tutti i profumi. Mantecati con la loro acqua e rifiniti con una delicata emulsione di clorofilla di prezzemolo | [16](#)

SPAGHETTI ALLA GRICIA DI MARE ^{1,2,3,4,7,9,14}

Spaghetti di semola del Pastificio Agricolo Mancini, avvolti da una crema di cacio e pepe, con marlin affumicato e croccanti chips di porro. Un incontro raffinato tra la sapidità del mare e il carattere della tradizione romana, reinterpretata in chiave contemporanea | [17](#)

di carne

TORTELLINI ALLA PANNA ^{1,3,7}

Tradizionali tortellini ripieni, avvolti da una morbida e vellutata crema di panna. Un grande classico della cucina italiana, dal gusto delicato e irresistibilmente cremoso | [12](#)

TAGLIOLINI AL RAGU’ DI CARNE ^{1,3,9,12}

Taglioni all’uovo avvolti in un ricco ragù di carne macinata cotto lentamente, dal gusto intenso e avvolgente | [12](#)

RAVIOLI DI BRASATO E SOTTOBOSCO ^{1,3,7,9,12}

Ravioli ripieni di brasato di manzo, laccati al burro salato e fondo ristretto, accompagnati da champignon e una vellutata fonduta di Parmigiano Reggiano. Un primo piatto avvolgente e intenso, dove le note profonde del brasato incontrano i profumi autentici del sottobosco. | [16](#)



GLUTEN FREE

tutti i primi sono **disponibili**
in versione **gluten free** | [+2](#)

I SECONDI

fresca di giornata

GRIGLIATA DI PESCE AROMATICA ^{1,2,4,14}

Selezione di pesce alla griglia con panatura alle erbe: sogliola, spiedini di calamari e mazzancolle, seppia e filetto di pesce del giorno. Profumata, leggera e ricca di gusto | [28](#)



ROMBO, CAVOLFIORE, CAVOLO NERO, NOCCIOLA ^{1,4,7,8}

Filetto di rombo gratinato con una fragrante panure alle erbe, adagiato su crema di cavolfiore arrosto, croccante e cavolo nero. Completano il piatto nocciole tostate, per un raffinato equilibrio tra cremosità e croccantezza | [19](#)

SPIEDINI DI CALAMARI E MAZZANCOLLE ^{1,2,14}

Spiedini di calamari e mazzancolle alla griglia, serviti con verdure di stagione saltate in padella. Semplici, leggeri, ricchi di gusto | [18](#)

ORATA GRATINATA ^{1,4}

Filetti di orata gratinati al forno con profumata panure di pane alle erbe aromatiche, accompagnati da una morbida crema di pomodoro arrostito, dolce e avvolgente | [20](#)

di carne

ENTRECÔTE DI MANZO ^{1,7,9,12}

Entrecôte di manzo cotta a bassa temperatura per preservarne morbidezza e succulenza, poi scottata per una perfetta caramellizzazione. Esaltata dal suo fondo e accompagnata da patate fondenti e verdure saltate | [22](#)

AGNELLO ^{1,4,7,9,12}

Rollè di agnello cotto lentamente a bassa temperatura per preservarne morbidezza e succulenza, esaltato dal suo fondo bruno ristretto e accompagnato da una fresca salsa verde alle erbe aromatiche. Completa il piatto una fragrante millefoglie di patate, dorata all’esterno e morbida al cuore, per un raffinato equilibrio tra intensità e croccantezza | [23](#)

SEPPIA ALLA GRIGLIA ^{1,14}

Seppia alla griglia con leggera panatura alle erbe, su crema di piselli, accompagnata da misticanza e rifinita con olio Evo | [19](#)

LA FRITTURA ^{1,2,3,4,7,9,14}

Calamaretti, mazzancolle e zucchine in una frittura leggera e croccante. Un grande classico, dorato al punto giusto | [18](#)

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE ^{1,2,3,4,7,9,14}

Tenera fettina di petto di pollo panata secondo la tradizione milanese con uovo e pangrattato dorato, frita fino a perfetta croccantezza e servita con patatine fritte julienne | [13](#)

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA

patate con la buccia cotte al forno ed aromatizzate al rosmarino | [5](#)

INSALATA MISTA

con misticanza, pachino e carote. | [5](#)

VERDURE SALTATE

tris di verdure (spinaci, bieta e cicoria) saltate in pentola | [6](#)

PATATE FRITTE ^{1,2,3,4,7,9,14}

croccanti e dorate | [5](#)

LE NOSTRE CLASSICHE



VEGETARIANA ^{1,7}
mozzarella fiordilatte, stick di peperoni, melanzane e zucchine, arricchita da pomodorini ciliegino e fresca rucola | 13

NAPOLI ^{1,4,7}
pomodoro, mozzarella fiordilatte, capperi, olive nere, origano e alici | 13,5

BRESAOLA ^{1,7}
mozzarella fiordilatte, completata in uscita con fresca rucola, bresaola punta d'anca e scaglie di Parmigiano | 14

PINSERIA DISPONIBILE SOLO LA SERA

BUFALINA ^{1,7}
pomodoro, mozzarella di bufala DOP e basilico fresco | 13

MARCHIGIANA ^{1,2,3,4,7,9,14}
mozzarella fiordilatte e pomodorini confit, completata in uscita con ciauscolo IGP, olive all'ascolana e pecorino dei Sibillini grattugiato | 14

BOSCO ^{1,7}
mozzarella fiordilatte, crema al tartufo nero, salsiccia e funghi champignon | 13,5

DELICATA ^{1,7}
mozzarella fiordilatte, completata fuori cottura con rucola fresca e prosciutto crudo selezionato | 13

CAPRICCIOSA ^{1,7}
pomodoro, mozzarella fiordilatte, petali di carciofi, funghi champignon, olive nere e prosciutto cotto | 13

PICCANTE ^{1,7}
pomodoro, mozzarella fiordilatte e salame piccante calabro | 13

GLUTEN FREE

tutte le pinse sono disponibili anche in versione gluten free | +2

menù pinsa

FRITTO MISTO MARCHIGIANO
Un fritto misto di terra pensato per iniziare: patatine, olive all'ascolana, mozzarelline, cremini e spicchi di carciofi fritti.



PINSA A SCELTA
Scegli la tua pinsa preferita tra le nostre classiche o le preferite.



DOLCE
A scelta

25 p.p. | Il menù è disponibile solo se scelto da tutto il tavolo | bevande e coperto escluso

LE PINSE PREFERITE



DUILIO ^{1,7}
Base focaccia fragrante con pomodorini confit, completata fuori cottura con prosciutto crudo selezionato e cremosa burratina da 100 g. | 13,5

CARBONARA ^{1,3,7}
mozzarella fiordilatte, pecorino romano DOP e guanciale di Ariccia croccante. Completata fuori cottura con una vellutata crema d'uovo cotta a bassa temperatura e una macinata di pepe nero | 14,5

SQUISITA ^{1,7}
mozzarella fiordilatte e carciofi in foglie, completata fuori cottura con speck dal gusto intenso e cremosa burrata da 100 g | 15

FIOR E SPECK ^{1,7}
mozzarella fiordilatte, delicati fiori di zucca e pomodorini confit, completata fuori cottura con speck dal sapore avvolgente e morbida ricotta fresca | 13,5

COCKTAIL AL MARE ^{1,2,3,4}
Base focaccia fragrante, farcita fuori cottura con lattuga croccante, salsa rosa, gamberetti e salmone affumicato | 14,5

FIORI E ALICI ^{1,2,3,4,7,9,14}
mozzarella fiordilatte, fiori di zucca e alici, completata fuori cottura con morbida ricotta e croccanti zucchine fritte | 14

SALMONE ^{1,4,7}
mozzarella fiordilatte, completata fuori cottura con rucola fresca e pregiato salmone affumicato | 14

SFACCIATA ^{1,7,8}
vellutata crema di asparagi, guanciale di Ariccia croccante e mandorle a lamelle tostate, completata fuori cottura con cremosa burratina da 100 g. | 14

MARE E MONTI ^{1,2,7}
mozzarella fiordilatte, petali di carciofi, pancetta croccante, pomodorini confit e gamberetti | 14

CRUDO & PESTO ^{1,7,8}
pomodoro, mozzarella fiordilatte e profumato pesto al basilico, completata fuori cottura con delicate fette di prosciutto crudo. Un raffinato equilibrio tra freschezza, sapidità e autentici sapori mediterranei | 14

AMARI

AMARO | 4

GRAPPE BIANCHE | 4,5

GRAPPE RISERVA | 5

BRANDY | 5

WHISKY | 6

DISTILLATI

RON ZACAPA 23 CENTENARIO

SOLERA GRAN RISERVA 4cl | 8

RON MATUSALEM GRAN RISERVA

15y 4cl | 5,5

NIKKA WHISKY FROM BARREL 4cl | 10

CAFFETTERIA

CAFFÈ | 2

CAFFÈ DECAFFEINATO | 2

CAPPUCCINO | 2,5

CAFFÈ D'ORZO PICCOLO | 2

CAFFÈ D'ORZO GRANDE | 2,5

CAFFÈ GINSENG PICCOLO | 2

CAFFÈ GINSENG GRANDE | 2,5

SORBETTO | 4

CREMA AL CAFFÈ | 5

ALLERGENI

Reg. UE 1169/2011 - i numeri accanto a ogni dolce indicano gli allergeni presenti

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Cereali contenenti glutine | 8 Frutta a guscio |
| 2 Crostacei | 9 Sedano |
| 3 Uova | 10 Senape |
| 4 Pesce | 11 Semi di sesamo |
| 5 Arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti |
| 6 Soia | 13 Lupini |
| 7 Latte e derivati (incluso lattosio) | 14 Molluschi |

Tutte le preparazioni possono contenere tracce di altri allergeni: in caso di allergie o intolleranze chiedi al personale di sala.

I DOLCI

TIRAMISU' ^{1,3,7}

Morbida mousse di mascarpone adagiata su una fragrante base di biscotto al cacao, bagnata al momento con caffè espresso in moka | 7



CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO E NOCI PECAN ^{1,3,7,8}

Golosa mousse cheesecake su fragrante biscotto alla vaniglia, arricchita da caramello salato e croccanti noci pecan tostate. Un raffinato equilibrio tra dolcezza, sapidità e consistenze irresistibili. | 7

POSSET AL LIMONE, PERE SPEZIATE E NOCCIOLE ^{1,7,8}

Delicata crema di panna dalle fresche note agrumate, accompagnata da composta di pere speziata alla cannella e chiodi di garofano, con fragrante crumble alle nocciole. Un raffinato equilibrio tra freschezza, dolcezza e note speziate. | 7

CHOCOLATE & CARAMEL ^{1,3,7}

Soffice torta al cioccolato fondente, con crema diplomatica al caramello e cuore di caramello. A completare un crumble allo speculoos e una glassa croccante al cioccolato fondente | 8

ZUPPA INGLESE ^{1,3,7}

Un grande classico della pasticceria italiana: soffice pan di Spagna imbevuto di Alchermes, farcito con crema pasticcera e completato da panna montata e scaglie di cioccolato fondente. Un raffinato incontro tra tradizione e golosità. | 8

GIANDUIA FONDENTE VEGANO ^{1,8}

Delicato gelato privo di latte e derivati, con cuore cremoso di ganache al gianduia fondente. Con cacao e impreziosito da croccanti gocce di cioccolato | 7

GLUTEN FREE

tutti i nostri dolci sono disponibili anche in versione **gluten free**

Il servizio per i dolci del cliente a coperto avrà un supplemento di 0,50 €