

# SUNTAILS

dalle 12:30 alle 18:00



Scopri la fresh mixology dei nostri bartenders: cocktails diurni senza alcool per un break sano, gustoso e iper cool. Provali accompagnati ad una ricetta del nostro

## menu Easy Peasy

8,00 euro

### VEGGIE TAILS

**TOMMY** – Pomodori mix, limone, sale, pepe, spezie

**ROOBY DOO** – Rapa rossa, fragole, mela

**GREENFIELD** – Sedano, ananas, melone giallo, basilico, limone

**ZERO** – Sedano, zenzero, melograno, limone

### FRUIT TAILS

**VITAMIX** – Spremuta arance e carote, fragola, lime, cranberry juice

**SUNRISE** – Cocco, ananas, passion fruit

**RAINBOW** – Ananas, mango, passion fruit, succo bio di aloe

**RED PASSION** – Frutti di bosco, fragola, cranberry juice, sorbetto lime

### PRO TAILS

**BCC** – Banana, cocco, cioccolato

**24K** - Kiwi giallo, quinoa, menta, limone, zenzero

**PICK ME UP** – Gelato crema, savoiardi, cacao, caffè

**DUKE'S SMOOTHIE** – Fragola, cocco, banana, frutti rossi

### MOCK TAILS

*I classici senza alcool*

**VIRGIN MOJITO PASSION** – Lime, zucchero canna, passion fruit, menta ginger ale, soda

**NATURAL PIMM'S** – Sour, crodino, frutta fresca a pezzi

**DUKE'S VIRGIN TONIC** – Frutti di bosco, sciroppo di ibiscus, tonica 1724

**VIRGIN STRAWBERRY MARGARITA** – Fragola, sorbetto lime, spremuta d'arancia

## EASY PEASY MENU

20,00 euro

1 SUNTAIL+1 EASY PEASY+ACQUA+CAFFE'

1 SUNTAIL+2 EASY PEASY BITES+ACQUA+CAFFE'

20,00 euro

## OTHERS

WATER € 2,00 - COFFEE € 2,00 - WINE BY THE GLASS € 5,00

BEER € 5,00 - SOFT DRINKS € 4,00

*Great Tastes, Great Mates*

# EASY PEASY CUISINE

dalle 12:30 alle 15:00



Tutto il gusto della cucina made in Duke's in una selezione di ricette smart & light.

Da accompagnare a un nostro SunTail

### BLACK ANGUS TATAKI • 18,00 euro

Tataki di Black Angus Uruguay con purea di patata dolce ai profumi di lime e coriandolo con sour cream

Allergeni: Latticini

### THE SQUID GARDEN • 15,00 euro

Alfred Austen diceva mostrami il tuo giardino e ti dirò chi sei...tu prova il nostro e scoprirai chi siamo

Mix di cereali saltati in salsa donburi con giardiniera homemade di cavolfiore giallo, carote, ravanello e sedano rapa servita con calamaro arrostito ai profumi di yuzu

Allergeni: Glutine, frutta a guscio, pesce, soia, sesamo

### IL MARE D'INVERNO • 15,00 euro

Il mare d'inverno si mostra freddo e agitato, ma è solo un'illusione se chiudi gli occhi e ti immergi scoprirai solo calma e tranquillità.

Pici artigianali con petali di bottarga di muggine, pesto di pecorino, topinambur, prezzemolo e anacardi, carciofi arrostiti e profumi al mandarino

Allergeni: Glutine, latticini, frutta a guscio, pesce

### POCHETTE • 15,00 euro

Come diceva Coco Chanel "per essere insostituibili bisogna essere diversi", il nostro pochè, croccante fuori e morbido dentro.

Doppio uovo pochè avvolto in pasta brik, con crema di robiola e limone, carciofo arrostito ai profumi di anice stellato e dragoncello

Allergeni: Glutine, uovo, latticini

### WILD SALAD • 15,00 euro

La nostra suprema di pollo Wild cotta a bassa temperatura con cuori di lattuga croccante, menta, parmigiano a scaglie, crostini di pane, il tutto unito da una leggera 'mouseline' made in Duke's

Allergeni: Glutine, solfiti, senape, lieviti e uova

### AVOCADO TOAST • 16,50 euro

Avocado Hass ai profumi di lime e basilico con salsa al Bloody Mary, accompagnata da un'insalatina rinfrescante di pomodori e mela smith, salmone Loch Fine marinato alla rapa rossa, il tutto su Pane bianco integrale di semi fatto in casa

Allergeni: Glutine, frutta a guscio, pesce e tracce di soia

### OLD FASHIONED • 15,00 euro

Prodotto secondo antiche tradizioni, rigorosamente a "munta calda", da vacche "stracche", nasce lo Stracchino all'antica delle valli orobiche

Fragrante pane di farina di riso venere, con Stracchino all'antica delle valli orobiche radicchio caramellato con castagne e croccante di mandorle

Allergeni: latticini, glutine, frutta a guscio

### VELVET UNDERGROUND • 15,00 euro

Le cose più interessanti e rare si trovano cercando in profondità... Noi le abbiamo trovate,

unite ed esaltate in perfetto stile Duke's

Vellutata di crema al cavolfiore con tartufo, crumble croccante di mais, mandorle tostate alla soia e chips di sedano rapa

Allergeni: Soia, funghi, latticini

### BLU KALE SALAD • 15,00 euro

Se ogni riccio è un capriccio, lo scoprirete solo mangiando questo particolare "cavolo" ...parola di Jennifer Aniston

Insalata di foglie verdi, kale, spinacino, quercia verde e giulienne di finocchio con fettine d'arancia, mela Fuji, cranberry e nocciole tostate, formaggio Bergader blu, condita con una vinaigrette all'anacardo, miele di castagno e aceto balsamico bianco

Allergeni: Frutta a guscio, Latticini

## EASY PEASY MENU

20,00 euro

1 SUNTAIL+1 EASY PEASY+ACQUA+CAFFE'

1 SUNTAIL+2 EASY PEASY BITES+ACQUA+CAFFE'

20,00 euro

## EASY PEASY BITES

6,00 euro

dalle 12:30 alle 18:00

### SALTY

#### DIP PURPLE

Chips di mais e barbabietola rossa con sour cream all'aceto di curcuma e guacamole

Allergeni: Latticini, soia, glutine, sedano

#### ME TOO

Crostone di pane bianco, aringa affumicata, burro di Normandia, Dahl di lenticchie rosse ai profumi di curcuma bottarga di albicocca e pistacchio, Stracchino all'antica delle Valli orobiche

Allergeni: Glutine, frutta a guscio, soia, funghi

#### BOLLYWOOD

Dahl di lenticchie rosse ai profumi di curcuma, zenzero e lime, con chips di spinacio, bottarga di albicocca e pistacchio tostato, accompagnato da lingotti di baguette al burro chiarificato e nigella

Allergeni: Glutine, frutta a guscio, latticini

#### L'ÉTOILE

Crostone di pane bianco, aringa affumicata, burro di Normandia prodotto da Crème fraîche, brunoise di finocchio candito e polvere di rapa rossa

Allergeni: Glutine, latticini, pesce, senape, lievito

### SWEET

#### INNOCENT

Crema gelato alle noci con brunoise di finocchio candito, noci pecan pralinate e salsa al caffè

Allergeni: Frutta a guscio, latticini, tracce di soia

#### LO SCHIACCIANOCI

Soffice cake al cioccolato (gluten free) e noci pecan caramellate, con salsa all'arancia e dattero fresco accompagnata da un cremoso gelato alle noci

Allergeni: Frutta a guscio, latticini, uova, tracce di soia

#### ABSOLUE FRUIT

Frutta di stagione della selezione Alfredo Caliciotti.

Non presenta allergeni

#### GRETA

Soffice torta bianca agli agrumi cotta a vapore, sottile copertura di zucchero caramellato accompagnata da una salsa al rabarbaro e lampone, crema al formaggio ai profumi di timo

Allergeni: Glutine, uova, latticini, lievito

*Great Tastes, Great Mates*