

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 nocchie 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 di 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