



FINE CASUAL BAR & RESTAURANT

FABULOUS CUISINE

EXCLUSIVE WINES

UNIQUE COCKTAILS

GREAT **PATRONS**



Happy Hour dalle 18:00 alle 20:00 sarà scontato al 50% rispetto al prezzo di listino!

Qualsiasi cocktail voi scegliate durante il nostro Happy Hour dal martedì al sabato (dalle 18.00 alle 20.00) sarà scontato del 50 % rispetto al prezzo del menù, ad esclusione della birra, sparkling e vini in miscita che saranno al prezzo fisso di € 5,20.

Anche nell' "Happy Hour" verrà applicata la maggiorazione del 10% per il servizio ai tavoli.

TEASERS

Gli aperitivi firmati Duke's

Cosmopolitan 🌿

Vodka al Cranberry (made at Duke's), Cointreau, Succo di Lime, Succo di Cranberry €11,60 🍹1,5

Allergeni: Cereali glutinosi

Passion Daiquiri ▲

Rum, Passoa, Frutto della Passione, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero €11,80 🍹1,5

Duke's Gimlet

Sorgin, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero €11,60 🍹1,3

Zen ▲

Gin aromatizzato allo zenzero (made at Duke's), centrifuga e sciroppo di zenzero, succo di lime e pompelmo rosa €11,60 🍹1,3

Kiss ▲

Vodka al Cranberry (Made at Duke's), Jalapenos, Fragole, Passion fruit, Amaretto di Saronno, Sangue Morlacco €11,60 🍹0,8

Allergeni: Cereali glutinosi, Sedano e derivati

White Negroni

Gin Beefeater, Biancosarti, Amaro bianco Kranebet e scorza di Limone €11,60

Allergeni: Cereali glutinosi

SPARKLING & SPRITZER

Cocktails leggeri e profumati a base di bollicine

Spritz Veneziano

Select, vino bianco, soda €12,60 🍹1,1

Allergeni: Solfiti

Duke's Spritz

Prosecco, Aperol, Amaro Florio, Arancia, Cetriolo €12,60 🍹1,1

Hugò

Sidro Bio alla menta e sambuco, liquore e sciroppo di Sambuco, e foglie di menta €12,60

Allergeni: Solfiti

Spritzotto

Prosecco, Aperol, Chinotto Lurisia, Lillet Rouge, Arancia, Fragola e Ciliegina €12,60 🍹1,1

Sangria Spritz

Vino rosso Sangue di Giuda, Select, Triple sec, soda, Arancia, Limone e Fragola €12,60

Allergeni: Cereali glutinosi e derivati

Duke's tonic

Gin Nikka, Vermouth Leonce, Angostura, Fever Tree Mediterranean, Rosmarino €13,60

Allergeni: Solfiti, Cereali glutinosi e derivati

🍹 Indica il contenuto alcolico del cocktail espresso in bicchieri di vino

Il Duke's è 'UNIQUE COCKTAILS'

EMOTIONAL MARTINI

La personalità, i profumi e la seducente armonia di alcune delle migliori creazioni Duke's

Saffron Martini ▲

Vodka, Sciroppo ai Pistilli di Zafferano (made at Duke's), Frutto della

Passione €12,60 🍷1,1

Allergeni: Cereali glutinosi

Passion Boheme ▲

Vodka, Passoa, Frutto della Passione, Ananas, Mix di Spezie €11,60 🍷1,1

Allergeni: Cereali glutinosi

Apple Martini

Vodka, Sidro, Liquore di Mela, Succo di Lime, Mela Verde e sciroppo al Basilico (made at Duke's) €11,60 🍷1,6

Allergeni: Cereali glutinosi

Red Basil Martini

Vodka al Cranberry (made at Duke's), Cointreau, Fragole, Basilico, Succo di Cranberry, Succo di Lime €11,60 🍷1,0

Allergeni: Cereali glutinosi

Elderflower Lychee Martini ▲

Wenneker Gin, St Germain, liquore ai fiori di Sambuco, Lychee e foglie di menta €12,60

Allergeni: Cereali glutinosi

Daiquiri Mulata

Rum, Crema di Cacao Scura, Sweet & Sour, Fave di cacao, Cioccolato

Valhrona €11,60 🍷1,5

Allergeni: Uova, derivati del Latte, Cereali glutinosi

REFRESHING SOUR

Cocktails freschi e dissetanti

June Bug ▲

Vodka, liquore al melone, liquore alla banana, batida di cocco, Ananas e Sweet & Sour (made at Duke's) €11,60 🍷1,1

Yuzu Pisco Sour

Pisco, succo di Yuzu, sciroppo di zucchero homemade €11,60

Apple Smith Sour 🌿 ▲

Vodka, Calvados, Mela Verde, Succo di Lime, Liquore di Mela €11,60 🍷1,4

Allergeni: Cereali glutinosi

Long Island Mule

Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Zenzero fresco, Sweet & Sour, Ginger Beer

€ 11,60 🍷1,7

Allergeni: Cereali glutinosi

Duke's Moscow Mule

Wiborowa, Zenzero fresco, Lime, Sciroppo di Zenzero homemade,

Ginger Ale e Ginger Beer € 12,60

Allergeni:

Passion Vodka Sour ▲

Vodka, Sour fatto in casa, Liquore al passion fruit e frutto della passione €11,60 🍷1,1

▲ Al fine di una maggiore qualità organolettica nella conservazione dei prodotti ed al fine di prevenire il problema dell'Anisakis, alcune delle nostre materie prime e lavorazioni vengono abbattute di temperatura negativa secondo le procedure previste dall'HACCP

JUST NATURAL

Estratti di natura senza una goccia di alcool

Gin Ø Tonic



Tanqueray Ø alcool, Schweppes tonic, lime e fiori edibili bianchi €10,60

Natural PIMM'S

Fragola, Limone, Arancia, Mela Verde, Sweet & Sour, Crodino, Menta, Cetriolo €11,60

Sunrise ▲

Purea di Ananas e Mango, Frutto della Passione, sciroppo di vaniglia (made at Duke's), Sorbetto al Cocco €11,60

Allergeni: Derivati del Latte

Vita-Mix ▲

Centrifuga di Carota e Arancia, Sciroppo e centrifuga di zenzero fresco, Lime, Succo di Cranberry e purea di Fragole €10,60

Ginger Roger ▲

Sweet & Sour, Pompelmo rosa, Sciroppo lavanda e Agrumi (made at Duke's) e Ginger Beer €10,60

Virgin Mary

Homemade Tomato Mix, Tabasco, Worcester, Sale e pepe, Limone, Sedano €10,60

Allergeni: Cereali glutinosi, Sedano e derivati

Festeggia i tuoi momenti importanti al Duke's!

Puoi riservare una zona del locale nei giorni di apertura oppure puoi avere il locale tutto per te nei giorni di chiusura. Puoi addirittura portarti il Duke's a casa per le tue feste private.

Chiedi al tuo bartender!



indica i Cocktails disponibili in versione Light

SPARKLING WINES BY THE GLASS

Franciacorta Satén Brut - Ricci Curbastro €8,80

Franciacorta Brut - Ricci Curbastro €7,80

Valdobbiadene, Col S.Martino – Dirupo Prosecco Superiore
DOCG Brut – Andreola €6,80

WHITE WINES BY THE GLASS

Friuli, Colli Orientali Chardonnay 2022 - Sirch €6,00

Rioja – Tapas Viura e Sauvignon Blanc
Marqués de la Concordia €5,20

Abruzzo, Chieti – Nerubè Pecorino 2023
Jasci & Marchesani €6,50

ROSÉ WINES BY THE GLASS

Languedoc, Roussillon – La Minuette 2022
Domaine Gayda €5,20

RED WINES BY THE GLASS

Languedoc - Syrah - 2021 - Domaine Gayda €5,20

Chile, Hussonet Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2020
Haras de Pirque €6,50

Abruzzo, Chieti – Montepulciano d’Abruzzo 2023 -
Jasci & Marchesani S.Martino €6,50

BEER DRAFT

Angelo Poretti 4 luppoli (Italia, Lager 5,5%) 40cl €6,50

Grimbergen Blanche (Belgio, White Beer 6,0%) 25cl €6,40

Grimbergen Blonde (Belgio, Blonde 6,7%) 30cl €6,40

Allergeni: Cereali glutinosi

BEER BOTTLE non-alcoholic

Clausthaler Original (Germania) 33cl €5,50

BEER BOTTLE Gluten Free

Daura Damm Gluten Free (IAGER) 33cl €7,00

WATER & SOFT DRINKS

Coca Cola, Schweppes, Succhi di frutta €5,00

Mineral Water €3,90

AFTER DINNER

Caffé €2,90

Altra caffetteria €3,10

SPIRITS & LIQUORS

RUM

... con cioccolato Valrhona

Arcane 12 y.o Mauritius 40°	6,80
Clement Tres Vieux Rhum 10 y.o., Martinique 44°	10,50
Clement VSOP Martinique 40°	6,80
El Dorado 15 y.o., Demerara 43°	9,40
El Dorado 21 y.o., Demerara 43°	10,50
J.Bally 7 y.o. Piramide, Martinique 45°	8,90
Zafra 21 y.o., Panama 40	9,40
Sister Isles, British caribbean 40°	7,30
Millonario 15 y.o, Perù 40°	6,80
Millonario X.O, Perù 40°	9,40

VODKA

Russian Standard, Russia 40°	5,30
Moskovskaya, Russia 37,5°	5,30
Stolichnaya, Russia 40°	5,30
Beluga, Russia 40°	7,90
Kauffman, Russia 40°	6,80
Zubrovka, Polonia 40°	5,30
Grey Goose, Francia 40°	8,40
Vodka Lactèè, Spagna 40°	6,80
Nikka Coffey Vodka, Giappone 40°	7,90

Allergeni: Cereali glutinosi

GIN

Gin Mare, Spagna 42,7°	6,80
209, California 46°	6,80
Beefeater, Inghilterra 40°	5,30
ST.James Nr.3, Olanda 46°	6,80
Tanqueray Ten, Inghilterra 47.3°	6,80
Tanqueray, Inghilterra 47.3°	5,30
Bombay Sapphire, Inghilterra 40°	5,30
Hendrick's, Scozia 44°	7,90
Sabatini, Italia 41.3°	6,80
Monkey, Germania 47°	8,40
Fifty Pounds, Inghilterra 43.5°	5,80
Plymouth, Inghilterra 41.2°	5,80
Siderit Gin, Spagna, 43°	7,30
Nikka Coffey Gin, Giappone 47°	6,30

Allergeni: Cereali glutinosi

TEQUILA

Jose Cuervo Especial, Jalisco 38°	5,80
Heradura Reposado, Jalisco 40°	7,80
Heradura Anejo, Jalisco 40°	7,80

Allergeni: Cereali glutinosi

BOURBON WHISKEY

Jim Beam, Kentucky 40°	5,30
Jack Daniel's, Tennessee 40°	6,80
Woodford Reserve, Kentucky 43.2°	7,30
Knob Creek, Kentucky 50.5°	7,30
Wild Turkey 8, Kentucky 50.5°	6,30

Allergeni: Cereali glutinosi

SCOTCH WHISKY

Nikka Coffey Grain, Giappone 45°	8,90
Highland Park 12 y.o., Orkney Island 40°	7,30
Old Perth, Islay 43°	7,30
Spey, Tennè, Speyside 46°	7,90
The English smokey 43°	7,90

Allergeni: Cereali glutinosi

IRISH WHISKEY

Jameson, Ireland 40°	5,30
----------------------	------

PORTO

Quinta do Tedo, L.B.V. 2000, 29.5°	5,80
------------------------------------	------

SHOCHU

Zipang, distillato di cereali, Japan 25°	5,30
--	------

BRANDYWINE

Cognac Peyrot VSOP 40°	7,30
Cognac Peyrot XO 40°	9,40
Armagnac Clos Martin VSOP 40°	6,80
Armagnac Clos Martin 1989	14,40

Allergeni: Cereali glutinosi, Solfiti

GRAPPE

Jacopo Poli, Sarpa 40°	5,30
Jacopo Poli, Sarpa Riserva 40°	6,30
Jacopo Poli, Solera di famiglia	8,40
Barrique 18- 98 55°	
Poli, Po' di Poli Secca (Merlot) 40°	5,30

Allergeni: Solfiti

AMARI

Averna 32°	5,30
Lucano 30°	5,30
Jägermeister 35°	5,30

AFTER DINNER

Liqueur Poire Williams au Cognac Peyrot 30°	6,30
Liqueur Mandarine au Cognac Peyrot 30°	6,30
Calvilla, liquore alla Mela - AB Selezione 28°	7,30
Ananda, liquore al Cacao - AB Selezione 28°	7,30
Limoncello artigianale Riserva Carlo Mansi 30°	5,30
Liquore delle Sirene 23°	5,30
Abracadabra - liquore di liquirizia -	
Vecchio magazzino doganale 25°	5,30

Il simbolo \varnothing riportato accanto al prezzo di vendita di ogni cocktails riporta il "fattore di equivalenza" tra il cocktail stesso ed un bicchiere di vino della quantità e gradazione alcolica contenuta nelle Tabelle Alcolemiche.

Ad esempio, 1 Mojito Duke's corrisponde a circa $\varnothing 1,5$ bicchieri di vino, mentre un Mojito Light a $\varnothing 0,8$ bicchieri di vino.

Grazie a questo fattore di equivalenza e grazie alle Tabelle Alcolemiche esposte, potete stimare i livelli teorici di alcolemia conseguenti all'assunzione di un'unità di quel cocktail.

Attenzione: per la stima del vostro tasso alcolemico fate sempre riferimento alle indicazioni dettagliate contenute nelle Tabelle e fate il test con il precursore disponibile al Duke's.

Al dukes siamo orgogliosi di proporvi cocktails unici per la loro originalità, freschezza e naturalezza.

Ecco il nostro segreto! Utilizziamo i migliori spirits del mondo e solo frutta fresca preparata giornalmente. La frutta fresca consente di esaltare i profumi e gli aromi dei nostri spirits in cocktails leggeri ma ricchi di personalità. Garantiamo, in questo modo, il massimo apporto di vitamine e minerali come il vero spirito del bartending richiede. Creiamo abbinamenti inaspettati e ricette memorabili grazie ad una vera cultura interna al duke's sull'abbinamento di sapori, consistenze e profumi



www.dukes.it