

DUKE'S TAKE AWAY

Tunachia

Filetto di tonno "Obeso" qualità sashimi in crosta di semi di Chia, scottato e scaloppato, servito su maionese all'arancia e tonno, puntarelle condite con olio e aceto balsamico bianco, katsuobushi, maggiorana, aneto, olive e pane carasau ai profumi di arancia

'The' Great Sushi

Trilogia di oshi, il "Wagyu" dei Salmoni, "Ora King" marinato allo zenzero, ombrina allo yuzu e tonno 'Obeso' al peperoncino rosso, pastella croccante alla curcuma e cetriolo, norimaki di salmone e tonno, rolls vegetariano in stile californiano e sashimi di salmone selvaggio "Ora King" con uova balik, e di cetriolo con tonno marinato, rolls vegetariani e sashimi di salmone, tonno e kingfish

Rigoletto Cheesecake

"Raw" cheesecake di ricotta Seirass, con un cuore di arance rosse tra strati al passion fruit e pralinato croccante alle mandorle, servito su un soffice lievitato ai profumi di ace, accompagnato da frutta fresca e caramello all'arancia

Salpicón

Manzo sfilettato, insalatine aromatiche, pomodori pachino, arance e feta conditi con una vinaigrette ai profumi ambrati e fruttati

Duke's Rib-Eye Steak

Cuore della costata di manzo 'Angus' ai profumi di sale grigio dell'atlantico e di erbe aromatiche con patate fine 'de Ratte', mais fresco e pomodoro 'pixel' alla griglia

Duke's Chocolate Freak-out

Leggera mousse di cioccolato "Grans Crus Valrhona" (Apalco e Jivara) ricoperta da una morbida ganache e accompagnata da nocciole, "wafer" e salsa fondente (Guanaja)

menu

Mashed Sweet Potatoes

Tortino di patate dolci su insalatina di asparagi e carciofi ai profumi di coriandolo con noci tostate, parmigiano ed aceto balsamico tradizionale 'Balzebù'

Duke's Tuna Steak

Steak di tonno "Obeso" di qualità 'sashimi' segnata alla griglia su insalate croccanti, pomodorini, capperi selvatici e 'sun-dried tomatoes' con profumi di sesamo tostato, timo e maggiorana

Apple Tart

Torta di 'pasta sablé' al cuore caldo di mele golden con salsa di cranberry e vaniglia fresca, gelato alla cannella e profumi di limone

'Angus' Tartare

Tartare di filetto di qualità 'Angus' su pasta 'Kataifi' e battuto di pomodorini ai profumi di coriandolo ed aceto di lamponi

Duke's Cindy Salad

Insalata dello chef composta da venti diverse primizie ed erbe aromatiche con una vinaigrette ai profumi di aceto di mele, miele di acacia e castagno e pimento giamaicano

Double Chocolate Rhapsody

Un english madaleine al cioccolato fondente 'Valrhona', servito con sorbetto fatto in casa ai profumi di pan di zenzero accompagnati da frutta fresca e salsa, di cranberry e arancia, e una muesli croccante di cereali e frutta secca.

menu

**In tutti i menu come alternativa al dolce:
Fresh Fruit Sorbet**

menu

Tris di frutta di stagione selezione 'Alfredo Caliciotti' abbinati ad un tris di sorbetti alla frutta fatti in casa