

# 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)

## 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 sablè' 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.

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

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