FINE CASUAL BAR & RESTAURANT

FABULOUS CUISINE

EXCLUSIVE WINES

UNIQUE COCKTAILS

GREAT **PATRONS**

SPRING-SUMMER

FABULOUS CUISINE

"Ecco il mio segreto. E' molto semplice:
non si vede bene che con il cuore.
L'essenziale è invisibile agli occhi."
Antoine De Saint-Exupéry

Ecco il nostro segreto. Dietro un'apparenza moderna di legno, ferro e acciaio si cela un grande e raffinato cuore: la cucina del Duke's.

Il nostro obiettivo è quello di creare dei piatti deliziosi per la qualità degli ingredienti e l'armonia degli abbinamenti. Ogni creazione vuole suscitare nell'ospite un'esperienza culinaria favolosa o, come diciamo internamente al Duke's, da "WOW".

A tal fine, lavoriamo ogni giorno con dedizione per trovare le migliori materie prime disponibili sul mercato e proporle in ricette ricche di semplicità, gusto, profumi e contrasti.

Abbiamo l'ambizione di creare una "Fabulous Cusine" per il benessere dei nostri ospiti e, quindi, per favorire un'atmosfera di convivialità al Duke's.

Pura maestria dei nostri Chef. Puro piacere per Voi.

Fai sapere ai nostri Chef se siamo stati all'altezza delle nostre ambizioni dando un voto ai nostri piatti ! Chiedi al Guest Manager come fare

Good Food, Good Feelings

APPETIZERS

Qualsiasi Appetizers voi scegliate durante il nostro Happy Hours dal martedi al sabato (dalle 18.00 alle 20.00) sarà scontato rispetto al prezzo del menù.

Per tavoli Bar verrà applicata la maggiorazione del 10% per il servizio.

Salmon Toast

Pan brioche con sour cream al lime, salmone marinato, salsa di pesche basilico e soia

12,00€/8,00€ 18.00-20.00

Allergeni: Gultine, Latticini

Black Angus Royale

Bocconcini di "Black Angus" segnati alla piastra con salsa sambal oelek

12,00€/8,00€ 18.00-20.00

Allergeni: Soia, Glutine, Tracce di pesce, Uova

Nachos

Chips di mais con sour cream, guacamole e salsa Bloody Mary

10,70€ /6,70€ 18.00-20.00

Allergeni: Latticini, glutine nella salsa Worcester (Glutine, Senape, Pesce)

Footloose 2.0

Spiedini di pollo croccante con salsa curry e passion fruit e maionese al lime

10,80€/6,80€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine, Uova

Veggy Quesadillas

Quesadillas di grano con Feta, Fontina, Taleggio, pomodoro verde e coriandolo 10,80€/6,80€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine, Latticini

"Don't cry for me" Prawns

Gamberi argentini in crosta di "Panko" , serviti con verdure in tempura, e una maionese al lime fatta in casa 12,80€/8,90€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine, Uova e Soia

Larry's Fries

Sfiziose sticks di patate dolci con homemade kechup al chipotle

10,60€ /6,60€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine

Questo esercizio utilizza ingredienti che contengono i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine le loro varietà ibridate e derivati
Uova e derivati
Arachidi e derivati
Latte e derivati
Semi di Sesamo e derivati
Mostarda e derivati
Crostacei e derivati
Pesce e derivati
Soia e derivati
Frutta secca in guscio e derivati
Sedano e derivati
Biossido di Zolfo espressi come SO2

Non possiamo pertanto escludere l'eventuale presenza accidentale nei piatti dove la loro presenza non è esplicitamente citata

STARTERS

Tuna Tartare▲ *leggero*

Tartare di tonno bianco Alalunga, con lime, coriandolo, guacamole fresco e pasta "kataifi" croccante 14,70€

Allergeni: Pesce, Soia, Cereali glutinosi

Seedlip Garden *leggero*

Insalatina di primizie primaverili, agretti, asparagi, carciofi, patate novelle, edamame con fonduta al pecorino e crumble al pomodoro secco ai profumi di basilico e limone 13,20€

Allergeni: Latticini, Cereali glutinosi, Soia

Salmon Tartare▲ *sfizioso*

Tartare di salmone, lime e Tosatzu, accompagnata da verdure in osmosi di lampone, geleè a velo di mela verde e aneto e croccanti chips di spinacio 14,70 €

Allergeni: Pesce,

Salpicón *gustoso*

Black Angus sfilettato, insalatine aromatiche, pomodori pachino, agrumi conditi con una vinaigrette ai profumi ambrati e fruttati 15,00 €

Allergeni: Nessuno

'Angus' Tartare *gustoso*

Tartare di filetto 'Angus' su pasta 'Kataifi' e battuto di pomodorini ai profumi di coriandolo ed aceto di lamponi 15,60 €

Allergeni: Cereali glutinosi, può contenere tracce di derivati di Soia

Millenials *leggero*

Babaganush di melanzane con menta , pomodorini confit e anacardi e pita greca 13,10 €

Allergeni: Cereali glutinosi, Sedano

Bio Truffle Egg *sfizioso*

Uovo Bio dell'azienda San Bartolomeo cotto a 65°C, accompagnato da con crostini di pane fritto, servito con tartufo estivo, crema al parmigiano 24 mesi, pomodori marinati 14,20 €

Allergeni: derivati del Latte, Cereali glutinosi (Rosti fritto)

Duke' Scaboom *sfizioso*

Scampi crudi su una base di risotto al salto croccante agli agrumi, con crème fraîche ai profumi di scampi, foglioline di erbe fresche e peperone crusco 15,60 €

Allergeni: Crostacei, derivati del Latte, Sedano

•

Duke's Homemade Bread

Cestino di pane di grano duro fatto in casa con 24 ore di lievitazione naturale 3,10 p.p.

Allergeni: Cereali Glutinosi, Lieviti

▲ 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

SALADS

Duke's Cindy Salad *leggero*

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 pimiento giamaicano 16,20 €

Allergeni: Nessuno

Baby Spinach *sfizioso*

Insalata di germogli di spinaci selezionati Duke's, con vinaigrette all'aceto balsamico, uva sultanina, pinoli tostati, pomodori secchi e pere cinesi 16,90 €

Allergeni: Frutta a guscio, Solfiti..

Duke's Caesar Salad *gustoso*

Cuori di lattuga, menta, scaglie di parmigiano invecchiato 24 mesi, filetti di "Pollo rurale allevato all'aperto" al 'Sauvignon Blanc', il tutto unito da una leggera 'mousseline' e aceto balsamico di Modena 15,90 €

Allergeni: tracce di Crostacei, Senape, Soia e Sesamo nella salsa Worcestershire, Solfiti

HOMEMADE PASTA

Duke's Lobster Linguine ▲ *gustoso*

Il delicato profumo dell'astice in una 'bisque' firmata Duke's mantecata con Linguine mono grano Senatore Cappelli da agricoltura biologica, pomodori pachino confit, coriandolo, 'chili' e polpa di astice fresco 27,60 €

Allergeni: Cereali glutinosi, Crostacei, Solfiti, derivati del Latte, Sedano

SPRING-SUMMER Spaghetti in Afro-dite *sfizioso*

Versione Duke's della cacio e pepe, il miglior pecorino al mondo "Afrodite" del caseificio Fiorino si unisce ad una selezione di tre pepi provenienti dall'Africa Orientale 20,80 €

Allergeni: Cereali glutinosi, derivati del Latte

SPRING-SUMMER Greenfield Ravioli *leggero*

Ravioli 'Plin' di farina integrale ripieni di spinaci, mozzarella di bufala e patate novelle, parmigiano 24 mesi accompagnato da un'emulsione di misticanza di campo e tartufo estivo 20,10 €

Allergeni: Latte e derivati, Cereali glutinosi, Uova, Frutta a guscio

SPRING-SUMMER Alice's Spaghetti *leggero*

Spaghetti alla chitarra Garofalo con beurre blanc affumicato e alici del Cantabrico ai profumi di limone e sommaco 20,50 €

Allergeni: Cereali glutinosi, derivati del Latte, Pesce, Soia

Red Hot Chili Tuna *gustoso*

Fusilloni di Gragnano con tonno bianco Alalunga, Nduja di tonno, pomodori confit ai profumi di maggiorana e lime (PICCANTE). 22,10 €

Allergeni: Cereali glutinosi, Pesce e Solfiti

SPRING-SUMMER Mauna Kea *gustoso*

Pasta corta di Gragnano 'Vesuvio' con crema di pomodoro ai profumi affumicati, menta e carbone vegetale 20,20 €

Allergeni: Latticini, Cereali glutinosi

Raviola Ca'Norma ▲ *leggero*

Ravioli fatti in casa con farina di grano Arso ripieni di melanzane fritte alla "Norma", su salsa di pomodori datterino, fonduta di ricotta salata e salsa "verde basilico" 20,50 €

Allergeni: : Latte e derivati del Latte, Cereali glutinosi, Uova

MAIN COURSES

Duke's White Tuna Steak ▲ *leggero*
Steak di tonno bianco Alalunga segnata alla griglia accompagnata da cuore di lattuga con avocado e katsuobushi, semi di lino e majo ponzu 27,40 €
Allergeni: Pesce, Soia, Anidride solforosa

Wild Chicken *leggero*
Suprema di "Pollo rurale all'aperto" cotta alla griglia e marinata ai profumi di 'achiote' dello Yucatan e 'tandori masala" dell'India con 'pavè' di verdure e green chutney 25,60 €
Allergeni: Senape, Solfiti, Cereali glutinosi

SPRING-SUMMER Teriyaki Salmon ▲ *sfizioso*
Salmone Hiddenfjord delle isole Faroe, marinato in salsa teriyaki e cotto su carboni, con mayo no mayo ai profumi di zenzero, bok choy grigliato e chips di rapa rossa croccante 28,30 €
Allergeni: Pesce, Uova, frutta a guscio, cereali glutinosi (vinaigrette), Solfiti

Santa Maria Sea Bream *sfizioso*
Filetto di orata alla griglia con zucchina alla 'escabeche' accompagnata da salsa olandese al chimichurri 26,50 €
Allergeni: Pesce, NO aglio, NO glutine, NO latticini

SPRING-SUMMER Caribbean Tenderloin *sfizioso*
Filetto di manzo con "tagliatelle" croccanti di zucchine, cetriolo e peperone rosso ai profumi di passion fruit e tosatzu, accompagnato da "mojo" tropicale e olio alle erbe 29,90 €
Allergeni: Soia, Pesce, Cereali glutinosi

Duke's BLACK ANGUS Rib-Eye Steak *gustoso*
Cuore della costata di manzo 'Angus' ai profumi di sale grigio dell'atlantico e di erbe aromatiche con patate "fine de Ratte' e mais fresco
33,10 € (350 gr)
Allergeni: derivati del Latte

Crispy Belly Beet *gustoso*
Pancia di maialino da latte croccante con salsa honey mustard al lampone e bieta rossa ai profumi 'thai' 26,10 €
Allergeni: Solfiti, Senape

BBQ Satay *sfizioso*
Bocconcini di pollo marinati con Corean BBQ e bock choy cotti alla brace 24,60
Allergeni: nella salsa Worcester (Glutine, Senape, Pesce)

BLACK ANGUS Tataki *leggero*
Tataki di Black Angus con purea di patata dolce ai profumi di lime e coriandolo 26,80 € (180 gr)
Non contiene allergeni

SIDE DISHES

Steak Potatoes mais e patate novelle in padella croccanti
5,30 €

Bok Choy cavolo cinese grigliato
5,50 €

Pavè di verdure
5,80 €

Green Salad insalata di primizie
5,20 €

DESSERTS

Tequila Lime Sorbet *leggero*

Cremoso sorbetto al lime, avocado e tequila 10,00 €

Gluten Free e Lactose Free

Strawberry Cinnamon Ice-Cream ■ *leggero*

Gelato fatto in casa ai profumi di cannella con fragole in diverse consistenze e crumble croccante alla cannella e amaretto 12,50€

Allergeni: Latte, Uova, Frutta a guscio, Cereali Glutinosi

Fresh Fruit ■ *leggero*

Tris di frutta di stagione selezione 'Alfredo Caliciotti' abbinato ad un sorbetto al lime 14,50 €

Allergeni: Cereali glutinosi

Amazzonia Cheesecake *sfizioso*

Cremosa cheesecake con crema al formaggio, ganache all'avocado Hass, biscotto pralinato, mango fresco e salsa esotica 14,10 €

Allergeni: Latticini, Frutta a guscio, Cereali glutinosi

Apple Tart *gustoso*

Tortino di 'pasta sablè' con cuore caldo di mele golden profumate al limone , frangipane alle mandorle e salsa di cranberry e fava tonka, gelato alla cannella 13,00 €

Allergeni: Uova, Cereali glutinosi, Lieviti, Latte e derivati, Frutta a guscio

Duke's Chocolate Freak-out *gustoso*

Leggera mousse di cioccolato "Grans Crus Valrhona" (Apalco e Jivara) ricoperta da una morbida ganache, chocolate "stones" , "wafer" e namelaka fondente 12,80 €

Allergeni: Uova, Cereali glutinosi, Latte e derivati, Frutta a guscio

Heaven *sfizioso*

Sorbetto di mandorla su soffice tortino in stile 'torta paradiso' accompagnato da una rinfrescante salsa di mango e passion friut. Frutta fresca e croccante cialda alle mandorle 13,40 €

Allergeni: Uova, Latte e derivati, frutta a guscio

Kaori Cream *sfizioso*

Crema pasticcera allo Yuzu e vaniglia del Madagascar su millefoglie fatta in casa con duo di fragole Terracina e Candonga ai profumi di carvi e yuzu 14,10 €

Allergeni: Uova, derivati del Latte, Frutta a guscio . Può contenere tracce di: derivati della Soia, Glutine.

■ Prodotto congelato all'origine. Ad esempio, al Duke's utilizziamo puree di frutta Ravifruit che raccoglie la frutta al massimo della sua maturazione nelle regioni migliori al mondo. Questa frutta viene immediatamente lavorata e congelata all'origine per garantirne il massimo del sapore, profumo e colore

VINI DOLCI

Dai sentori intensi e complessi, al palato esprimono dolcezza ben dosata ed equilibrata freschezza con note aromatiche lunghe e persistenti. Adatti in abbinamento o anche da soli

Vini "passiti" con Muffa Nobile o Ghiaccio

Cile, Valle de Curicò - Late Harvest Gewürztraminer 2020 – Montes ★ 5,70

Francia, Bordeaux - Sauternes A.S.C. 2019 – Chateau Fontebride 7,20

Germania, Rheinhessen – Cuvèe Trockenbeerenauslese 2007 – Luis Guntrum 7,20

Sud Africa, Stellenbosch – Edelspaz Late Harvest 2020 – Delheim 7,80

Austria – Eiswein Gruner Veltliner – Weinrieder 8,30

Allergeni: Solfiti

Vini Liquorosi

Portogallo, Porto L.B.V. 2015 - Quinta do Tedo 5,70

Italia, Pantelleria - Morsi di Luce, Moscato di Pantelleria IGT – Florio ★ 5,70

Spagna, Jerez – Noe Pedro Ximenez 30 anos – González-Byass 7,80

Allergeni: Solfiti

COFFEE & WATER

Caffè espresso 3,10

Altra caffetteria 3,20

Acqua minerale 4,00

AMARI & AFTER DINNER

Jefferson Amaro Importante – Vecchio magazzino doganale 30°	**5,50**
Frack – Vecchio magazzino doganale 24°	**5,50**
Kranebet – Antiche distillerie riunite 40°	**5,50**
Washinton – Vecchio magazzino doganale 28°	**5,50**
Roger – Vecchio magazzino doganale 25°	**5,50**
Amaro Nepèta 28°	**5,50**
Amaro Timous 28°	**5,50**
Poli Vaca Mora Amaro	**5,50**
Liqueur Poire Williams au Cognac Peyrot 30°	**6,50**
Liqueur Mandarine au Cognac Peyrot 30°	**6,50**
Calvilla, liquore alla Mela - AB Selezione 28°	**7,50**
Ananda, liquore al Cacao - AB Selezione 28°	**7,50**
La Valle dei Mulini, Limoncello Amalfi 32°	**5,50**
La Valle dei Mulini,Liquore al mandarino amalfi 32°	**5,50**
Liquore delle Sirene 23°	**5,50**
Abracadabra - Liquore di liquirizia Vecchio magazzino doganale 25°	**5,50**

BYODINAMIC TEAS & HERBAL INFUSIONS

Earl Grey, Darjeeling, Assam, Green tea, Green Jasmine 3,20

Lemon Ginger, Fennel Liquorice, Royal Camomile 3,20

IL GUSTO DELLE EMOZIONI

Per provare vero piacere e soddisfazione durante una cena è fondamentale riuscire a scegliere la ricetta "giusta" da un menu.
Abbiamo scoperto che il piatto "giusto" è quel piatto che stimola le sensazioni gustative ricercate in un particolare stato emotivo.
Per facilitarvi nel trovare il piatto più in sintonia con i vostri gusti e il vostro stato d'animo del momento, abbiamo creato un menu che propone ricette di tre diverse categorie "Gustativo-Emotive".

LEGGERI

I piatti 'leggeri e profumati' sono particolarmente piacevoli per le delicate sensazioni aromatiche ed il basso contenuto calorico che apportano.
Sono ricette a base di ingredienti 'poveri' di grassi ma ricchi di elementi nutritivi essenziali abbinati sapientemente con erbe aromatiche e/o spezie al fine di esaltarne gli aromi ed i profumi.

Stefania Lovato – Guest Director Duke's

SFIZIOSI

I piatti 'sfiziosi' stimolano i nostri sensi ed esaltano il piacere di mangiare.
Sono ricette piene di contrasti di sapori, di consistenze o di aromi; oppure ricette con una particolare forza gustativa o intensità aromatica.

Daniele Giorgi – General Manager Duke's

GUSTOSI

I piatti 'gustosi' creano per voi sensazioni piene, ricche e persistenti.
Sono ricette che nascono dal matrimonio tra elementi di piacevolezza con ingredienti ricchi di sapidità, acidità o aromaticità.

Angelo Nardiello – Chef Duke's

PRODOTTO STAMPATO
SU CARTA RICICLATA
PROVENIENTE DA FORESTE
GESTITE IN MODO
SOSTENIBILE E RESPONSABILE