



FINE CASUAL BAR & RESTAURANT

FABULOUS CUISINE

EXCLUSIVE WINES

UNIQUE COCKTAILS

GREAT **PATRONS**

WINTER-
HAL

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 Cuisine" 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 martedì 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

Salmone Hiddenford delle isole Faroe marinato in casa con pan brioche tostato, sour cream al basilico, olive nere soffiate e profumi di mandarino

12,00€/8,00€ 18.00-20.00

Allergeni: Pesce, glutine, uova, soia

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)

Melting Pop

Gustosi chicken pop croccanti, glassati con salsa speziata, accompagnati da edamame e sour cream

10,80€/6,80€ 18.00-20.00

Allergeni: Soia, Glutine, Latticini

Golden Moon

Mezze lune di pan brioche cotte a vapore, ripiene di taleggio e nocciole tostate con delicata confettura di cipolla rossa e lamponi

10,80€/6,80€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine, latticini, uova, frutta a guscio

"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



Garden of Heather *leggero*

Millefoglie di verdure di stagione in diverse consistenze con cicoria, patate dolci, cavolfiore, taccole, leggera 'omelette' di zucchine e chips di patate dolci 13,20€

Allergeni: Uova, Latte e derivati, Cereali glutinosi



Iriking ▲ *sfizioso*

Sashimi di Salmone Hiddenfjord delle isole Faroe con zucchine croccanti marinate, accompagnato da cialde croccanti di riso, lamponi freschi e salsa saffron Tamari 14,70

Allergeni: Pesce, Soia

Salpicón *gustoso*

Black Angus sfilettato, insalatine aromatiche, pomodori pachino, arancia 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



Red Light *leggero*

Hummus di cicerchia di Santorini, broccoletti saltati con triangoli di pane arabo tostato 13,10

Allergeni: Cereali glutinosi, Sedano



Rising Truffle *sfizioso*

Patate di Avezzano in tre diverse consistenze con profumi di taleggio e tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vittadini) 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 crudo 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 pimento 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, crostini di pane, filetti di "Pollo rurale allevato all'aperto" al 'Sauvignon Blanc', il tutto unito da una leggera 'mousseline' 15,90

Allergeni: Glutine, (tracce di crostacei, senape, soia e sesamo nella salsa Worcestershire

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



Timberland Quail *sfizioso*

Pappardelle di Gragnano mantecate con bocconcini di quaglia e dadini di lardo di colonnata al profumo di mirto, limone d'Amalfi e parmigiano 24 mesi 22,10

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



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



Ravioli 36 *sfizioso*

Ravioli di farina integrale ripieni di parmigiano reggiano invecchiato 36 mesi, con carciofi in diverse consistenze ai profumi di erbe aromatiche e crumble salato 20,80€

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

Veggie Cous Cous *leggero*

Cous Cous di semola di grano duro, con taccole, funghi alla oyster sauce, melassa al melograno e lenticchie rosse ai profumi di cocco, zenzero e curry verde 20,60

Allergeni: Cereali glutinosi, Funghi

Umami Rise Noodles *gustoso*

Vermicelli di riso con wok di verdure, bottarga di tuorlo d'uovo grattugiato e crema di semi di zucca 20,20

Allergeni: cereali glutinosi, uova

Truffle Ravioli *gustoso*

Ravioli al tartufo nero Uncinato (Tuber Uncinatum Chatin) con ripieno di patate, porri e mascarpone 24,10

Allergeni: derivati del Latte, Uova, Cereali glutinosi

MAIN COURSES

Duke's White Tuna Steak ▲ *leggero*

Steak di tonno bianco Alalunga segnata alla griglia accompagnata da misticanza con avocado e mela, 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 caponata di verdure 25,60

Allergeni: Senape, Solfiti, Cereali glutinosi



Salmon Wedding ▲ *sfizioso*

Salmone Hiddenfjord delle isole Faroe, si 'sposa' con il tartufo nero italiano e l'oyster sauce cinese; testimoni il bok-choy e gli shiitake 28,30

Allergeni: Pesce, Cereali glutinosi (crackers, salsa oyster), Lieviti, derivati del Latte, derivati della Soia

Sea Bream in Saint-Tropez *sfizioso*

Filetto di orata ai profumi di yuzu accompagnato con purè alla Robuchon e polvere di moringa 26,50

Allergeni: Pesce, Sedano, Latticini



Tenderloin in Pomegranate Sauce *sfizioso*

Filetto di manzo "Angus" con salsa di melograno, polenta taragna croccante, lardo di Colonnata, melograni freschi ed insalatina di radicchio di stagione 29,90

Allergeni: Solfiti, Cereali glutinosi, derivati del Latte, Frutta a guscio

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 Bliss *gustoso*

Pancia di maialino da latte croccante con misticanza e salsa honey mustard ai profumi di passion fruit 26,10

Allergeni: Solfiti, Senape

BBQ Satay *sfizioso*

Bocconcini di pollo marinati con Corean BBQ e bok 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

Caponata di verdure 5,80

Green Salad insalatina romana croccante 5,20

DESSERTS



Tequila Lime Sorbet *leggero*

Cremoso sorbetto al lime, avocado e tequila 10,00

Gluten Free e Lactose Free



Blueberry Cinnamon Ice-Cream *leggero*

Gelato fatto in casa ai profumi di cannella con blueberry fresco in diverse consistenze e crumble croccante alla cannella 12,50

Allergeni: Latte e derivati, Uova, Frutta a guscio, Glutine



Fresh Fruit Sorbet ■ *leggero*

Tris di frutta di stagione selezione 'Alfredo Caliciotti' abbinato ad un sorbetto al cocco e sciroppo al dattero 14,50

Allergeni: Cereali glutinosi

Pretty Woman *sfizioso*

Babà croccante con panna montata ai profumi di vaniglia, meringa all'italiana, gel all'ibisco e salsa ai frutti rossi e camomilla 13,30

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

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



I'Opéra Chez Duke's *sfizioso*

Rivisitazione Duke's dell'Opéra di Cyriaque Gavillon: veli in diverse consistenze di gianduia cioccolato bianco Ivoire, cioccolato fondente al 70% Guanaja, cacao e pralinato di nocciole 13,40

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



Mandar'in Love *sfizioso*

Crema pasticcera alla vaniglia e mandarino tra strati di pasta sfoglia e croccante di riso soffiato, soffice crema chantilly al cioccolato bianco e servito con salsa al mandarino ai profumi di menta 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 – Cuvée 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 Têdo 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
Kranabet – Antiche distillerie riunite 40° 5,50
Washington – Vecchio magazzino doganale 28° 5,50
Roger – Vecchio magazzino doganale 25° 5,50
Amaro Nepeta 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
Calvillà, 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