

STARTERS to share

Dip Purple

Chips di mais con sour cream, guacamole e salsa Bloody mary 9,50
Allergeni: Latticini, Glutine

Larry's Fries

Sfizione sticks di patate dolci e homemade kechup 9,50
Allergeni: Pesce, Soia

“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 12,00
Allergeni: Glutine, Uova e Soia

SALADS

Leggeri e profumati

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 15,60
Allergeni: frutti rossi

Sfiziosi

Baby Kale Spinach

Insalata di germogli di spinaci e kale ‘croccanti’ selezionati Duke's, con vinaigrette all'aceto balsamico, uva sultanina, pinoli tostati, pomodori secchi e pere cinesi 16,20
Allergeni: Frutta a guscio, Solfiti.

Gustosi

Duke's Caesar Salad

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’ 13,80
Allergeni: Glutine, (tracce di Crostacei, Senape, Soia e Sesamo nella salsa Worcestershire)



Duke's Homemade Bread

Cestino di pane di grano duro fatto in casa con 24 ore di lievitazione naturale
Allergeni: Glutine, Lieviti

STARTERS

Leggeri e profumati



White Tunachia ▲

Filetto di tonno bianco Alalunga 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 15,50
Allergeni: Pesce, Sedano, Soia, Solfiti, Cereali glutinosi



Iriking ▲

Sashimi di Salmone Hiddenfjord delle isole Faroe con zucchine croccanti marinate, accompagnato da cialde croccanti di riso, lamponi freschi e salsa saffron Tamari 15,50
Allergeni: Pesce, Soia

Sfiziosi



Salpicón

Black Angus sfilettato, insalatine aromatiche, pomodori pachino, arancia e feta conditi con una vinaigrette ai profumi ambrati e fruttati 15,50
Allergeni: Derivati del latte



Rising Truffle ▲

Patate di Avezzano in tre diverse consistenze con profumi di taleggio e tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vittadini) 14,50
Allergeni: derivati del latte, cereali glutinosi (rosti fritto)

Gustosi

‘Angus’ Tartare

Tartare di black angus su pasta ‘Kataifi’ e battuto di pomodorini ai profumi di coriandolo ed aceto di lamponi 16,80
Allergeni: Cereali glutinosi, può contenere tracce di derivati della Soia



Mashed Sweet Potatoes

Tortino di patate dolci su insalatina di taccole, carciofi e crescione di pisello ai profumi di coriandolo con noci tostate, parmigiano ed aceto balsamico tradizionale invecchiato 13 anni 13,00
Allergeni: Uova, Latte e derivati, Cereali glutinosi

HOMEMADE PASTA

Leggeri e profumati

Duke's Lobster Linguine ▲

Il delicato profumo dell'astice in una ‘bisque’ firmata Duke's mantecata con Linguine mono grano Senatore Cappelli da agricoltura biologica, pomodori pachino, coriandolo, ‘chili’ e polpa di astice fresco 28,50
Allergeni: Cereali glutinosi, Crostacei, solfiti, derivati del Latte, Sedano



Sfiziosi

Spaghetti in Afro-dite

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. 17,50
Allergeni: cereali glutinosi, derivati del latte



Ravioli 36

Ravioli di farina integrale ripieni di parmigiano reggiano invecchiato 36 mesi, con carciofi in diverse consistenze ai profumi di erbe aromatiche e crumble salato 21,50
Allergeni: latte e derivati, cereali glutinosi, uova, frutta a guscio



Gustosi



Timberland Quail

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 23,00
Allergeni: Cereali glutinosi, Sedano, Uova, Solfiti, derivati del Latte



Carmen's Cheek Tagliatella

Tagliatella di semola di grano duro, ripiena di stracotto di guancia cotta nel Carmenere e profumato al masala, servita nel suo fordo di cottura con gocce al latte di bufala e olio al chimichurri 25,00
Allergeni: cereali glutinosi, derivati del latte, sedano, uova, solfiti

MAIN COURSES

Leggeri e profumati

Duke's White Tuna Steak ▲

Steak di tonno bianco Alalunga, segnata alla griglia accompagnato da misticanza con avocado e mela, semi di lino e majo ponzu 27,50
Allergeni: Pesce, Soia, Anidride solforosa

Wild Chicken

Suprema di “Pollo rurale all'aperto” cotta alla griglia e marinata ai profumi di ‘achiote’ dello Yucatan e ‘tandori masala” dell'India con sedano rapa al miso 25,80
Allergeni: Senape, Solfiti, Cereali glutinosi

Sfiziosi



Salmon Wedding ▲

Salmone Hiddenfjord delle isole Faroe, si ‘sposa’ con il tartufo nero italiano e l'oyster sauce cinese; testimoni il bok-choy e gli shiitake 28,00
Allergeni: Pesce, Cereali glutinosi (crackers, salsa oyster), Lieviti, derivati del Latte, derivati della Soia

Kingfish in Love

Filetto di ricciola cotto a bassa temperatura avvolto in una foglia di broccolletto, sfumato con marinata alla soia e arancia, accompagnato da una crema di lenticchie beluga e broccoletti ai profumi di pepe Sanscho 28,50
Allergeni: Pesce, Soia, Latticini



Gustosi

Countryside Tenderloin

Filetto di manzo qualità “Angus” in salsa ai profumi di mirto ed arancesanguinelle insalatina di campoed erbe aromatiche 30,00
Allergeni: Solfiti

Duke's **BLACK ANGUS** 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 alla griglia 38,50 (500 gr) 33,00 (350 gr)
Allergeni: derivati del Latte

TEASERS

Ognuno di questi teasers consumato al ristorante viene proposto ad un prezzo ridotto rispetto ai prezzi del bar

PUCCINI IN SEASON Prosecco, mandarino	8,80
Il Veneziano Select, Vino bianco, soda	8,80
Cosmopolitan Vodka al Cranberry (made at Dukes), Cointreau, Succo di Lime, Succo di Cranberry	8,80
Margarita Up Tequila, Cointreau, Succo di Lime, Sale fino Rosa	8,80
Spritzotto Prosecco, Aperol, Chinotto Lurisia, Lillet Rouge, Arancia, Fragola e Ciliegina	8,80
Red Splash Cabernet Sauvignon, Succo di Cranberry, Fragola, Aceto balsamico, Pepe Rosa	8,80
Zen Shochu allo Zenzero (made at Duke's), Vodka, Triple Sec, Pompelmo Rosa, Zenzero e Cardamomo ▲	8,80
Apple Basil Martini Vodka, Sidro, Liquore di Mela, Lime, Sciroppo al basilico (made at Duke's), Mela Verde ▲	8,80
Duke's Spritz Prosecco, Aperol, Amaro Florio, Arancia, Mela, Cetriolo ed Oliva	8,80
Passion Daiquiri Rum, Passoa, Frutto della Passione, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero ▲	8,80
Duke's Gimlet Sorgin, Tanquery Gin, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero	8,80
Natural PIMM's Crodino, frutta fresca a pezzi, Sweet & Sour fatto in casa	8,80
Hugò Sidro Bio alla menta e sambuco, liquore e sciroppo di Sambuco, e foglie di menta	8,80
White Negroni Gin Beefetear, Biancosarti, amaro Kranebet e scorza di Limone	8,80
Daiquiri Up Premium rum bianco, succo di Lime fresco, sciroppo di zucchero	8,80
Mojito Caipirinha e Caipiroska in tutte le loro versioni ad esclusione dei distillati Premium ▲	8,80

Contengono i seguenti allergeni: Cereali glutinosi, Solfiti

SPARKLING 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

Contengono i seguenti allergeni: Solfiti

BEER

DRAFT

Angelo Poretti 4 luppoli (Italia, Lager 5,5%) 40 cl	6,20	Grimbergen Blanche (Belgio, White Beer 6,0%) 25 cl	6,00
Grimbergen Blonde (Belgio, Ale,6.7%) 30cl	6,40		

Contengono i seguenti allergeni: Cereali glutinosi

WATER & SOFT DRINKS

Acqua minerale	3,90
Coca Cola, Coca Cola Light, Schweppes, Succhi di frutta	4,70



FABULOUS CUISINE

EXCLUSIVE WINES

UNIQUE COCKTAILS

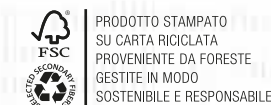
GREAT PATRONS



Questo esercizio utilizza ingredienti che contengono i seguenti allergeni:
Cereali contenenti glutine le loro varietà ibridate e derivati
Crostaicei e derivati
Uova e derivati
Pesce e derivati
Arachidi e derivati
Soia e derivati
Latte e derivati
Frutta secca in guscio e derivati
Semi di Sesamo e derivati
Sedano e derivati
Mostarda 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

▲
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



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".

Le tre categorie sono quelle dei piatti leggeri e profumati, sfiziosi e gustosi. ogni categoria offre un'esperienza diversa che è stata dettagliata nella descrizione che potete leggere qui accanto.

nello scegliere la vostra cena potete privilegiare i piatti all'interno di una categoria di vostro particolare gradimento, oppure potete liberamente scegliere ed abbinare i piatti delle differenti categorie.

LEGGERI E PROFUMATI

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.

In questa categoria potete trovare molti piatti a base di pesce e carne ‘bianca’, verdura, insalata e frutta selezionati dai nostri chef per la loro leggerezza, freschezza e stagionalità. La cura e la maestria con cui viene scelto l’abbinamento aromatico è l’elemento che distingue maggiormente questo tipo di piatti.

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.

In questa categoria ogni piatto è una creazione unica che nasce dalla ‘golosità’ dei nostri chef che sposano sapientemente ingredienti, sapori, consistenze ed aromi diversi. Una volta creata la ricetta, ogni chef prova in prima persona i piatti per far sì che l’originalità della ricetta crei un insieme piacevole ed armonico.

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.

In questa categoria primeggiano i piatti a base di ‘ahi tuna’ e ‘angus’ due ingredienti unici per gusto ed apporto di elementi nutritivi ad alto valore aggiunto. In particolare, sono ingredienti ricchi di grassi polinsaturi quali l’Omega 3 che contribuiscono alla formazione della massa magra ed alla riduzione del colesterolo.

Angelo Nardiello – Chef Duke's