



DUKE'S

GALIFORNIA
BAR &
RESTAURANT



*Festeggiamo assieme
l'arrivo del nuovo anno!*

ECCEZIONALMENTE, PER LE FESTIVITÀ NATALIZIE,
IL RISTORANTE ED IL BAR DEL DUKE'S SARANNO
APERTI TUTTI I GIORNI A PARTIRE DA DOMENICA
27 DICEMBRE ED A SEGUIRE IL **28**, IL **29** ED IL **30**
DICEMBRE, PER POI FESTEGGIARE ASSIEME L'ARRIVO
DEL NUOVO ANNO IL **31 DICEMBRE 2009**



31 DICEMBRE 2009

*Festeggiamo assieme il nuovo anno tra
ritmo, bollicine, cocktail ed una sorpresa!*

MUSICA

DAL VIVO 'THE SESSION VOICES' GRUPPO GOSPEL

"OGNI VOLTA È UN MIRACOLO. TUTTE LE PREOCCUPAZIONI, TUTTO LO STRESS E I DESIDERI MANCATI DELL'ANNO PASSATO: TUTTO QUESTO SCOMPARE DI COLPO QUANDO I CORISTI SI METTONO A CANTARE. IL CORSO DELLA VITA È SOMMERSO DAL CANTO, D'IMPROVVISO C'È UNA SENSAZIONE DI FRATELLANZA, DI PROFONDA SOLIDARIETÀ, PERSINO AMORE, E LE DIFFICOLTÀ QUOTIDIANE SI STEMPERANO IN UNA COMUNE PERFETTA".



SELEZIONE MUSICALE PER GLI ALTRI MOMENTI
DELLA SERA CURATA DA MASSIMO NOLLETTI

OPEN BAR

A PARTIRE DALLE 23:30 I NOSTRI BARTENDER ANIMERANNO
IL BANCONO CON I VOSTRI COCKTAILS PREFERITI

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
EPERNAY-NEW YORK-AILLEURS

SORPRESA

INIZIEREMO IL NUOVO ANNO CON UN REGALO DUKE'S
ESTRATTO A SORTE TRA GLI OSPITI DELLA SERATA

*L'ultimo dell'anno vi guideremo nel
'giro del mondo in 8 portate' con delle
delizie create dai nostri chef e dei vini
selezionati dai nostri sommelier.*

IL MENU

PICCOLI SFIZI DI BENVENUTO

CRUDO DI PESCE 'AHI TUNA', PAPAIA E MANGO
TAILANDESE CON PROFUMI DI SALE NERO HAWAIANO;
RICCIOLA 'YELLOW TAIL' CON PANATURA DI PISTACCHIO
E SALSA DI LIME 'TAILANDESE'; TARTARE DI GAMBERETTO
ROSSO AL PROFUMO DI ARANCE TAROCCO SICILIA;
OSTRICA "PERLE NOIRE".

MILLEFOGLIE DI FOIE GRAS D'ANATRA 'MULARD' E
MELE GOLDEN CON CROSTINI DI PAN BRIOCHE E GELATINA
DI GEWÜRZTRAMINER.

RISOTTO ALL'ASTICE CON LA SUA 'BISQUE'

TRANCIO DI RICCIOLA 'YELLOW TAIL' IN SALSA
D'ANANAS, CON TORTINO DI RISO NERO 'VENERE'
PROFUMATO E ASPARAGO ARROSTITO.

FILETTO DI MANZO QUALITÀ 'ANGUS' IN SALSA DI
PORTO 'OFFLEY', CON CREMA DI PATATE 'FINE DE RATE',
CARCIOFO 'SPINOSO SARDO' BRASATO E ARIA DI 'BLUE
STILTON'.

VARIAZIONI DI CIOCCOLATO VALRHONA: DA
UNA SOFFICE MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI, A UN CREMOSO
FONDENTE CON GELATINA DI LAMPONI FINO A UN TORTINO
CALDO DI CIOCCOLATO 'GRAND CRU GUANAJA'

PICCOLE PRELIBATEZZE DOLCI

I VINI

ITALIA - SPUMANTE PROSECCO VALDOBBIADENE RIVE
DI SAN FLORIANO - NINO FRANCO

GERMANIA - RHEINHESSEN - RIESLING SPATLESE
TROCKEN - LOUIS GUNTRUM

NUOVA ZELANDA - MARLBOROUGH - CHARDONNAY
- WAIPARA HILLS

FRANCIA - LOIRE - POUILLY-FUMÈ - JB CHAPUIS

CALIFORNIA - MONTEREY COUNTY - ESTATE
RIVERSTONE CHARDONNAY - J. LOHR

CILE - ACONCAGUA - CARABANTES - VIÑA VON SIEBENTHAL

ITALIA - SICILIA - ALA ANTICO LIQUORVINO
AMARASCATO - DUCA DI SALAPARUTA

PRENOTAZIONE

I posti per il 31 Dicembre sono limitati.

Si consiglia vivamente di prenotare ed acquistare il tavolo appena deciso.

Puoi prenotare ed acquistare i posti per il cenone e per il dopocena direttamente al Duke's in prevendita, chiedendo di Valentina.

Chi prenota per il cenone entro il 15 dicembre acquisisce la priorità ad invitare gli amici per il dopo cena con un prezzo ridotto per l'open bar di 50,00 euro a testa.

ORGANIZZAZIONE

20:00 Benvenuto Duke's con teaser e bollicine

20:30 Inizio della cena

23:30 Apertura 'open bar'

23:59 Festeggiamenti

01:00 La sorpresa

02:00 Intervento finale del Gruppo Gospel

03:30 Chiusura 'open bar'



04:00 Saluti e brindisi finale

Euro 250,00 a persona per tutta la serata incluso di cena, vini, bevande, open bar ed animazione dalle ore 20:00

Euro 60,00 a persona dopo il cenone incluso di open bar ed animazione dalle ore 23:30