



# DUKE'S BRUNCH

FINE CASUAL BAR & RESTAURANT



*Original, Fabulous, Healthy, Friendly*

Un brunch originale per permettervi di godere in pieno la Domenica con le persone a voi care. Ingredienti di prima qualità, ricette firmate Duke's, ricche di semplicità gusto e salute.

Una proposta "all inclusive" servita al tavolo da condividere con i tuoi ospiti. Noi vi serviamo tutta la nostra proposta food, e voi scegliete il beverage.

Il tutto è compreso nel prezzo fisso di € 25,00 a persona, ad esclusione di Cocktails, vini e bollicine ed eventuali "bis" di spremute, centrifughe, croissant e Brunch Specials.

Per chi non vuole la proposta all inclusive, può scegliere separatamente beverage e food e crearsi il suo menù brunch al costo delle singole voci.

*Great Tastes, Great Mates*



# BRUNCH

FINE CASUAL BAR & RESTAURANT



## **All Inclusive**

### **Bakery Basket**

Cestino di lieviti fatti in casa: croissant, pane di grano duro, Madaleine, Cinnamon Roll, toast bianco con semi di girasole e di zucca e toast nero alle noci

**Allergeni: Latte, frutta con guscio, uova, lievito, glutine**

### **Sweet**

Marmellate fatte in casa di Lamponi e Ananas e Curcuma, crema di Gianduia fatta in casa, miele di acacia bio, burro danese leggermente salato e selezione di frutta

**Allergeni: Latte, frutta a guscio**

### **Salty**

Mozzarella di Bufala campana Dop, quiche lorraine con verdure di stagione e uova biologiche, pastrami di tacchino kosher, Avocado Toast

**Allergeni: Glutine, latte, uova, frutta a guscio, solfiti**

### **Loch Fyne Salmon ▲**

Salmone Loch Fyne affumicato servito su insalatina di pomodori casalingo e Avocado Hass

**Allergeni: Pesce**

### **Benedict eggs**

Uovo biologico cotto a bassa temperatura, su toast di pane fatto in casa alle zucchine e parmigiano, con zucchine e salsa olandese al "Chimichurri"

**Allergeni: Glutine, latte, lievito, uova**

### **Fresh Taboulet**

Gazpacho di datterino. con taboulet di avocado. mango. pomodoro datterino. melone e cetriolo

**Allergeni: Cereali glutinosi**



*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*

*Great Tastes, Great Mates*



# DICK'S BRUNCH

FINE CASUAL BAR & RESTAURANT

NEW NEW NEW  
NEW NEW NEW  
NEW NEW NEW

## Brunch Specials

### **Avocado Toast** € 18,00

Avocado Hass ai profumi di lime e basilico, con salsa al Bloody Mary, accompagnata da un insalatina rinfrescante di pomodori e mela smith e salmone Loch Fine marinato alla rapa rossa, il tutto su Pane bianco integrale di semi fatto in casa

Allergeni: glutine, frutta a guscio, pesce, tracce di soia

### **Benedict eggs** € 18,00

Uovo biologico cotto a bassa temperatura, su toast di pane fatto in casa alle zucchine e parmigiano, con zucchine e salsa olandese al "Chimichurri"

Allergeni: glutine, latte, lievito, uova

### **Pancakes** € 12,00

Pancakes alla vaniglia del Madagascar con farina "Petra", frutta di stagione e sciroppo d'acero Bio

Allergeni: uova, latticini, lievito, glutine

## Lieviti

Croissant	€ 2,00
Cinnamon Roll	€ 3,00
Pane e Marmellata	€ 3,00

Allergeni: Latte, frutta con guscio, uova, lievito, glutine

## Fresh Fruit Juices

Spremuta di Arancia fresca	€ 4,00
Spremuta di Melograno	€ 4,00
Centrifuga di Ananas, Passion Fruit, Mango e	€ 5,00
Aloe 100% Bio	

## Cocktails

Sparkling in Season	€ 7,50
Bloody Mary	€ 7,50
Spritz	€ 7,50
Golden Spice	€ 7,50
Saffron Martini	€ 7,50

## Coffees and Teas

Espresso	€ 1,50
Caffè Americano ad infusione, Ginseng, e	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
The & Infusi Hampstead	€ 2,00

*Great Tastes, Great Mates*



FINE CASUAL BAR & RESTAURANT



## ***Ingredients***

***Uova Biologiche*** di Gallina livornese alimentata a canapa, ricche di Omega 3 e 6 che rendono questa uova particolarmente leggera, digeribili e povere di Colesterolo

***Farina Petra*** grano tenero italiano da agricoltura biologica e sostenibile macinata a pietra. Massima cura nella scelta dei grani secondo rigorosa selezione climatica e ottica dei chicchi più sani, e dal più avanzato sistema di controllo della granulometria installato in Italia.

***Olio Extra Vergine di Oliva*** provenienza Umbria; cultivar :frantoio 90 % ,moraiolo 10%; raccolto a mano; molitura entro le 24 h, estrazione con metodo sinolea, produttore Feudi Spada

***Salmone Loch Fyne*** frutto di un allevamento sostenibile in fiordi scozzesi certificato "Freedom Food". Cibo naturale e la bassa densità di allevamento permette al salmone di crescere naturalmente senza stress, ottenendo così un prodotto premium

***Cioccolato Valrhona*** Una garanzia eccezionale di qualità, con un impegno costante e sostenibile nella severa ricerca di fave di Cacao provenienti dalle migliori zone di produzione del mondo

***The e Infusi Hampstead*** non solo biologici, ma anche biodinamici a garantire una coltivazione sostenibile e soprattutto rigenerativa

***Avocado Hass*** la migliore qualità di Avocado al Mondo, dalla consistenza burrosa e cremosa, contiene più del 30% di Acidi grassi insaturi, ricco di Omega 3 e vitamine A, C, E, e K oltre ad essere ricco di Potassio e Magnesio e povero di Sodio che lo rendono il frutto perfetto degli sportivi. Tutte queste proprietà lo rendono un ottimo regolatore del colesterolo, antiossidante, antinvecchiamento, oltre che aiutare al mantenimento del benessere della pelle.

*Great Tastes, Great Mates*