

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 – 1° Chef Duke's