FINE CASUAL BAR & RESTAURANT

FABULOUS CUISINE

EXCLUSIVE WINES

UNIQUE COCKTAILS

GREAT **PATRONS**

SPRING-SUMMER

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 Cusine" 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 martedi 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.

P.B.A.

Pan brioche con burro alla paprika affumicata e alici del Cantabrico

10,60€/6,80€ 18.00-20.00

Allergeni: Pesce, Latticini, Glutine

Black Angus Royale

Bocconcini di "Black Angus" segnati alla piastra con salsa sambal oelek

11,60€/7,70€ 18.00-20.00

Allergeni: Soia, Glutine, Tracce di pesce

Nachos

Chips di mais con sour cream, guacamole e salsa Bloody Mary

10,20€ /6,30€ 18.00-20.00

Allergeni: Latticini, glutine

Melting Pop

Gustosi chicken pop croccanti, glassati con salsa speziata, accompagnati da edamame e sour cream 10,40€/6,50€ 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

10,10€/6,20€ 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 12,50€/8,70€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine, Uova e Soia

Larry's Fries

Sfiziose sticks di patate dolci con homemade kechup al chipotle

10,30€ /6,40€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine

STARTERS

White Tuna Tartare▲ *leggero*

Tartare di tonno bianco Alalunga, con lime, coriandolo, guacamole fresco e pasta "kataifi" croccante 14,10€

Allergeni: Pesce, Soia,

Salmon Tartare▲ *sfizioso*

Tartare di salmone, lime e Tosatzu, accompagnata da verdure in osmosi di lampone, geleè a velo di mela verde e aneto e croccanti chips di spinacio 14,10€

Allergeni: pesce, soia

Ceviche Salad▲ *sfizioso*

Ceviche di ombrina marinata con lime, tequila, zenzero e peperoncino fresco, su insalatina di pomodori datterino, cipolla rossa e anguria, con salsa di passion fruit, granatina di cocco e chips di Tapioca 14,30

Allergeni: Pesce, Cereali glutinosi

Salpicón *gustoso*

Black Angus sfilettato, insalatine aromatiche, pomodori pachino, arancia conditi con una vinaigrette ai profumi ambrati e fruttati 14,30

Allergeni: Nessuno

Red Salad *leggero*

Insalata di tre diversi pomodori di stagione con avocado hass, pesca gialla, lamponi, basilico fresco, feta greca e crumble di panko ai pomodori secchi e basilico 12,80

Allergeni: Latte e derivati , Cereali glutinosi

'Angus' Tartare *gustoso*

Tartare di filetto 'Angus' su pasta 'Kataifi' e battuto di pomodorini ai profumi di coriandolo ed aceto di lamponi 15,20

Allergeni: Cereali glutinosi, può contenere tracce di derivati di Soia

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 12,10

Allergeni: Uova, Latte e derivati, Cereali glutinosi

Bio Truffle Egg *sfizioso*

Uovo Bio dell'azienda San Bartolomeo cotto a 65°C, accompagnato da con crostini di pane fritto, servito con tartufo estivo, crema al parmigiano 24 mesi, pomodori marinati, coperto da una sottile cloche di pasta brick 13,80

Allergeni: Uova, Latte e derivati, Cereali glutinosi

Duke's Homemade Bread

Cestino di pane di grano duro fatto in casa con 24 ore di lievitazione naturale 3,00 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 pimiento giamaicano 15,70

Allergeni: Nessuno

Baby Spinach *sfizioso*

Insalata di germogli di spinaci selezionati Duke's, con vinaigretteall'aceto balsamico, uva sultanina, pinoli tostati, pomodori secchi e pere cinesi 16,30

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' 15,40

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 27,00

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

SPRING-SUMMER Springfield Ravioli *leggero*

Ravioli di farina integrale ripieni di spinaci saltati, mozzarella di bufala e patate novelle, ai profumi di pepe nero e parmigiano 24 mesi, asparagi cotti a bassa temperatura e tartufo estivo 21,50

Allergeni: Cereali glutinosi, Uova, derivati del Latte, Soia

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 19,80

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 20,00

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 19,60

Allergeni: cereali glutinosi, uova

SPRING-SUMMER Raviola Ca'Norma ▲ *leggero*

Ravioli fatti in casa con farina di grano Arso ripieni di melanzane fritte alla "Norma", su salsa di pomodori datterino, fonduta di ricotta salata e salsa "verde basilico" 19,70

Allergeni: Latte e derivati del Latte, Cereali glutinosi, Uova

Truffle Ravioli *gustoso*

Ravioli al tartufo nero Uncinato (Tuber Uncinatum Chatin) con ripieno di patate, porri e mascarpone 23,10

Allergeni: derivati del Latte, Uova, Cereali glutinosi

MAIN COURSES

Duke's White Tuna Steak ▲ *leggero*

Steak di tonno bianco Alalunga, segnata alla griglia accompagnato da misticanza con avocado e mela, semi di lino e majo ponzu 26,40

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 24,80

Allergeni: Senape, Solfiti, Cereali glutinosi

SPRING-SUMMER Teriyaki Salmon ▲ *sfizioso*

Salmone Hiddenfjord delle isole Faroe, marinato in salsa teriyaki e cotto su carboni, con mayo no mayo ai profumi di zenzero, bok choy grigliato e chips di rapa rossa croccante 27,00

Allergeni: Pesce, Uova, Frutta a guscio, Cereali glutinosi (vinaigrette), Solfiti

Sea Bream in Saint-Tropez *sfizioso*

Filetto di orata ai profumi di yuzu accompagnato con purè alla Robuchon e polvere di moringa 25,50

Allergeni: Pesce, Sedano, Latticini

SPRING-SUMMER Countryside Tenderloin *sfizioso*

Filetto di manzo qualità "Angus" in salsa ai profumi di mirto ed arance sanguinelle insalatina di campoed erbe aromatiche 29,20

Allergeni: Solfiti

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 31,90 (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 24,80

Allergeni: Solfiti

BBQ Satay *sfizioso*

Bocconcini di pollo marinati con Corean BBQ e bock choy cotti alla brace 23,80

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 con sour cream 25,90 (180 gr)

Allergeni: Latticini

SIDE DISHES

Steak Potatoes mais e patate novelle in padella croccanti
5,00

Bok Choy cavolo cinese grigliato
5,40

Caponata di verdure
5,60

Green Salad insalatina romana croccante
5,00

DESSERTS

Raspberry Cinnamon Ice-Cream ■ *sfizioso*

Gelato fatto in casa ai profumi di cannella con salsa di lamponi freschi in diverse consistenze e crumble croccante alla cannella e amaretto 12,10

Allergeni: Latte, Uova, Frutta a guscio, Cereali Glutinosi

Fresh Fruit Sorbet ■ *leggero*

Tris di frutta di stagione selezione 'Alfredo Caliciotti' abbinato ad un sorbetto al cocco e sciroppo al dattero 14,10

Non contiene allergeni

Heaven *leggero*

Sorbetto di mandorla su soffice tortino in stile 'torta paradiso' accompagnato da una rinfrescante salsa di mango e passion friut. Frutta fresca e croccante cialda alle mandorle 12,90

Allergeni: Uova, 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 12,50

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 12,40

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

Southern Brownie *gustoso*

Soffice cake di cioccolato Guanaja Valrhona e noci Pecan, servito con gelato al "dulce de leche" e rum scuro, su un sottile strato di cremoso alla vaniglia e sour cream ai profumi di caffè 12,60

Allergeni: frutta a guscio, derivati del latte (solo nel gelato), gluten free

Amazzonia Cheesecake *sfizioso*

Cremosa cheesecake con crema al formaggio, ganache all'avocado Hass, biscotto pralinato, mango fresco e salsa esotica 13,50

Allergeni: latticini, frutta a guscio, cereali glutinosi

■ 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 – Cuvèe 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 “passiti” al Sole

Italia, Noto – Ram’Is Essenza 2016 – Baglio di Pianetto 6,20

Allergeni: Solfiti

Vini Liquorosi

Portogallo, Porto L.B.V. 2015 - Quinta do Tedo 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

Caffè espresso 3,00

Altra caffetteria 3,10

BYODINAMIC TEAS & HERBAL INFUSIONS

Earl Grey, Darjeeling, Assam, Green tea, Green Jasmine 3,10

Lemon Ginger, Fennel Liquorice, Royal Camomile 3,10

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

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

FSC
RECYCLED SECONDARY FIBRES
PRODOTTO STAMPATO
SU CARTA RICICLATA
PROVENIENTE DA FORESTE
GESTITE IN MODO
SOSTENIBILE E RESPONSABILE