FINE CASUAL BAR & RESTAURANT

FABULOUS CUISINE
EXCLUSIVE WINES
UNIQUE COCKTAILS
GREAT **PATRONS**

FALL - FALL - FALL -

"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 Cuisine" 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

FOOD TEASERS

Qualsiasi Snack, Crispy Side e Sando voi scegliate durante il nostro Happy Hour dal martedì al sabato (dalle 18.00 alle 20.00) sarà scontato rispetto al prezzo del menù.

Per tavoli Bar verrà applicata la maggiorazione del 11% per il servizio

Tuna Tris-tare ▲

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

13,70€ / 9,50€ 18.00-20.00h

Allergeni: pesce, soia, cereali glutinosi

Black Angus Royale

Bocconcini di Angus segnati alla piastra con salsa sambal oelek

14.80€ / 10.00€ 18.00-20.00h

Allergeni: Soia, Glutine, Tracce di pesce, uova

Nachos

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

11,90€ / 8.00€ 18.00-20.00h

Allergeni: Latticini, glutine, nella salsa worcester (glutine, senape, pesce)

Duke's PBA

Pan brioche, alici del mar Cantabrico, burro leggermente affumicato alla paprika e polvere di moringa

14.20€ / 10.00€ 18.00-20.00h

Allergeni: glutine, pesce, lattosio

Footloose

Bocconcini di sovracosce di pollo rurale croccanti con Maionese Teriyaki

12,90€ / 9,00€ 18.00-20.00h

Allergeni: Lattosio, glutine, uova, soia, cipolla

"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

14,90€ / 10,00€ 18.00-20.00h

Allergeni: Glutine, Uova e Soia

Larry's Fries

Sfiziose sticks di patate dolci con homemade ketchup al chipotle

11,90€ / 8,00€ 18.00 -20.00h

Allergeni: Glutine

Caesar Sando

(SANDWICH GIAPPONESE DALLO STILE MODERNO FIRMATO DUKE'S)

Sando con pane "Shokupan", lattuga arrosto condita con emulsione Caesar, parmigiano 24 mesi, e guanciale di Sauris croccante

13,70€ / 9,50€ 18.00 -20.00h

Allergeni: cereali glutinosi, pesce, uova, cipolla

Truffle Highlander Sando

(SANDWICH GIAPPONESE DALLO STILE MODERNO FIRMATO DUKE'S)

Sando con pane "Shokupan", con tartufo nero,formaggio francese Coulommier e friggitelli arrosto

13,10€ / 9,00€ 18.00 -20.00h

Allergeni: glutine, cereali

Questo esercizio utilizza ingredienti che contengono i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine le loro varietà ibridate e derivati
Crostacei 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

STARTERS

Tuna 90's ▲ *gustoso*

Tempura di tonno bianco in crosta di Panko, insalatina di portulaca, uva e capperi con aceto balsamico bianco, salsa tonnata al miso €17,40

Allergeni: pesce, cereali glutinosi, uova

Waffle & Cheese *sfizioso*

Spuma di pecorino erborinato "Il Fiorino" su waffle di patata dolce e parmigiano, broccoletti ripassati e le sue chips, aceto balsamico invecchiato 24 anni €15,90

Allergeni: Uova, Lattosio, Cereali glutinosi, Aglio

Salmon Lox ▲ *leggero*

Salmone marinato e leggermente affumicato al legno d'arancio, panna acida profumata al rafano, mela verde e rape rosse pickle, il tutto avvolto dall'aneto e i suoi profumi €17,90

Allergeni: Pesce, Lattosio, Solfiti

Salpicón *gustoso*

Manzo Angus sfilettato, insalatina aromatica, pomodori pachino e arancia conditi con una vinaigrette ai profumi ambrati e fruttati €17,90

Allergeni: solfiti,aglio,cipolla

'Angus' Tartare *gustoso*

Tartare di filetto 'Angus' su pasta 'Kataifi' e battuto di pomodorini ai profumi di coriandolo e aceto di lamponi €17,90

Allergeni: glutine, cipolla, solfiti

Royale Truffle Egg ▲ *gustoso*

Uovo poché servito su croissant homemade, aromatizzato alle erbe, velouté di porcini e aglio nero, avocado alla brace e tartufo nero fresco €16,80

Allergeni: Uova, Cereali glutinosi, Funghi, Aglio

Duke's Homemade Bread

Cestino di pane di grano duro fatto in casa con 24 ore di lievitazione naturale €3,50 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 €18,90

Allergeni: Nessuno

Baby Spinach *sfizioso*
Insalata di germogli di spinaci selezionati Duke's, con vinaigrette all'aceto balsamico, uva sultanina, pinoli tostati, pomodori secchi e pere nashi €18,90

Allergeni: frutta a guscio, solfiti

Crimson Goat Salad *leggero*
Caprino affinato in fieno, insalatina di radicchi dolci conditi con una vinaigrette di miele e noci Macadamia, crostini di pane ai fichi secchi e melograno €18,90

Allergeni: Frutta a guscio, Lattosio

HOMEMADE PASTA

Duke's Lobster Spaghetti ▲ *gustoso*
Il delicato profumo dell'astice in una 'bisque' firmata Duke's mantecata con spaghetti di grano duro da agricoltura biologica, pomodori pachino, coriandolo, 'chili' e polpa di astice fresco €31,90

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

Spaghetti in Afro-dite *sfizioso*
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 accanto ad una delicata salsa Harissa €24,60

Allergeni: cereali glutinosi, derivati del latte

Porcini Umami Fregola ▲ *gustoso*
Fregola sarda risottata con brodo Umami, funghi Porcini freschi in diverse consistenze, fonduta di stracchino affumicato, e polvere di nocciole e miso €26,00

Allergeni: Funghi, Glutine, Soia, Lieviti, Lattosio

Fusillone Alletterato ▲ *gustoso*
Fusilloni con "genovese" di tonnetto Alletterato, il suo carpaccio, emulsione di Kimchi €24,60

Allergeni: Glutine, Soia, Cipolla, Crostacei, Lattosio, Solfiti, Aglio, Funghi

Alice's Spaghetti *sfizioso*
Spaghetti alla chitarra Garofalo, mantecati con "beurre blanc" affumicato e alici del Cantabrico ai profumi di limone e Sommaco €24,60

Allergeni: Lattosio, Pesce, Solfiti, Glutine

Carmen Cheek ▲ *gustoso*
Tagliatella di semola di grano duro, ripiena di guancia "stracotta" nel Carmenere e profumata al Marsala, servita nel suo fondo di cottura ristretto, gocce di latte di bufala e olio al chimichurri €24,90

Allergeni: Cereali glutinosi, Lattosio, Sedano, Uova, Solfiti

MAIN COURSES

Duke's White Tuna Steak ▲ *leggero*

Steak di tonno bianco Alalunga segnato alla griglia accompagnato da misticanza con avocado e mela, semi di lino e majo ponzu €32,50

Allergeni: Pesce, soia, Anidride solforosa

Il nostro preferito con questo piatto : Sauvignon Blanc , Les Fumèes Blanches 31,90 (Cal. 7,60)

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 millefoglie di patate sedano rapa e verza e greenchutney alle erbe €29,90

Allergeni: Senape, Solfiti, Cereali glutinosi

Il nostro preferito con questo piatto : Chardonnay, Colli Orientali, Sirch, 30,80 (Cal. 7,40)

Fær Øer Wood Salmon ▲ *leggero*

Filetto di salmone Hiddenfjord delle isole Fær Øer, cotto sui carboni, insieme a verza viola brasata, mayo ai ricci di mare e alghe arrosto, salsa di carote e kimchi €33,20

Allergeni: pesce, lattosio, glutine, soia, crostacei

Il nostro preferito con questo piatto : Cremant de Limoux Rosé, Domaine Paul Mas 37,00 (Cal.8,90)

Heritage Tenderloin *gustoso*

Filetto di manzo accompagnato da purè "Robuchon" aromatizzato al tartufo nero, demi-glace al Porto e tartufo nero fresco €34,90

Allergeni: solfiti, lattosio, cipolla, aglio

Il nostro preferito con questo piatto : Blend, En Passant Rouge, Domaine Gayda 28,00 (Cal. 6,70)

Duke's Rib-Eye Steak *gustoso*

Cuore della costata di manzo 'Angus' ai profumi di sale grigio dell'atlantico e di erbe aromatiche con patate e mais fresco €35,50 (350 gr)

Allergeni: derivati del Latte

Il nostro preferito con questo piatto : Carmenere, Escudo Rojo Reserva 39,10

Bacalao Dorato ▲ *leggero*

Baccalà delle isole Fær Øer cotto a bassa temperatura e segnato in "plancha" con crema di lenticchia nera "Beluga" ai profumi di cocco, servito con zucchina marinata al miso e riccio di mare €29,90

Allergeni: pesce, soia, glutine, uova, lattosio

Il nostro preferito con questo piatto : Blend La minuette Rosé, Domaine Gayda , 28,00 (Cal. 6,70)

SIDE DISHES

Steak Potatoes, mais e patate novelle in padella croccanti

€7,00

Verza brasata e mayo ai ricci di mare

€7,00

Puré "Robuchon" al tartufo nero

€7,00

Insalata di primizie e erbe aromatiche

€7,00

DESSERTS

Daily Ice Cream *leggero*

Il gelato del giorno nato dalla creatività dei nostri chef. Rivolgiti al tuo Guest Manager per scoprire il gusto di oggi €12,00 / €6,90 mezza porzione

Allergeni : Può contenere latticini, uova, frutta a guscio, glutine e soia

William Cinnamon Ice-Cream *leggero*

Gelato fatto in casa ai profumi di cannella con Chutney di pere Wiliams e pere in "osmosi" al cognac Poirot e vaniglia Bourboun del Madagascar, con crumble alla cannella €14,00 / €8,00 mezza porzione

Allergeni: lattosio, glutine, solfiti, uova, frutta a guscio

Fresh Fruit Sorbet *leggero*

Tris di frutta di stagione selezione 'ALFREDO CALICIOTTI' abbinato ad un sorbetto al lime e tequila €16,00 / €9,20 mezza porzione

Allergeni: cereali glutinosi

Duke's Carrot Cake *sfizioso*

Carrot cake in stile British leggermente speziata con semi di zucca, carote candite e cream cheese di ricotta "Seirass", cioccolato bianco Valrhona, gel di carota e zenzero, fiordilatte ai semi di zucca pralinati €15,00 / €8,60 mezza porzione

Allergeni: frutta a guscio, lattosio, glutine, uova

Apple Tart *gustoso*

Tortino di 'pasta sablè' con cuore caldo di mele golden profumate al limone , frangipane alle mandorle e salsa di cranberry e vaniglia , gelato alla cannella €15,00 / €8,60 mezza porzione

Allergeni: Uova, glutine, Lieviti, Latte e derivati, Frutta a guscio

Duke's Chocolate Freak-out *gustoso*

Leggera mousse di cioccolato "Grand Cru Valrhona" (Alpaco e Jivara) ricoperta da una morbida ganache, chocolate "stones" , "wafer" e namelaka fondente €15,00 / €8,60 mezza porzione

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

Lift Me Up *gustoso*

Il Tiramisù versione Duke's : Tart all'inglese con frolla al cacao, Pralinato di nocciole e mandorle, cremoso di caffè e cioccolato Dulcey Valrhona, Namelaka al mascarpone e gel di caffè e kalhua €16,00 / €9,20 mezza porzione

Allergeni: uova, frutta secca, GLUTEN FREE e LACTOSE FREE

Duke's Handmade QU-KI *sfizioso*

Selezione Homemade di cookies by Duke's €11,00 / €6,30 mezza porzione

Allergeni: derivati del latte, frutta a guscio, glutinosi

Porta l'eccellenza a casa tua, rifornisci la tua cantina con il nostro Wine delivery, tutta la selezione scontata al 50%

■ Prodotto congelato all'origine. Ad esempio, al Duke's utilizziamo puree di frutta Boiron 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 ★ €6,80
Francia, Bordeaux - Sauternes A.S.C. 2019 – Chateau Fontebride €8,90
Germania, Rheinhessen – Cuvèe Trockenbeerenauslese 2007 – Luis Guntrum €7,70
Sud Africa, Stellenbosch – Edelspaz Late Harvest 2020 – Delheim €10,90
Austria – Eiswein Gruner Veltriner – Weinrieder €11,90

Allergeni: Solfiti

Vini Liquorosi

Portogallo, Porto L.B.V. 2015 - Quinta do Tedo €6,20
Italia, Pantelleria - Morsi di Luce, Moscato di Pantelleria IGT – Florio ★ €6,20
Spagna, Jerez – Noe Pedro Ximenez 30 anos – Gonazlez-Byass €10,20

Allergeni: Solfiti

COFFEE & WATER

Caffè espresso €3,10
Altra caffetteria €3,20
Acqua minerale €4,00

AMARI & AFTER DINNER

Jefferson Amaro Importante – Vecchio magazzino doganale 30°	€6,80
Frack – Vecchio magazzino doganale 24°	€6,80
Kranebet – Antiche distillerie riunite 40°	€6,80
Washinton – Vecchio magazzino doganale 28°	€6,80
Roger – Vecchio magazzino doganale 25°	€6,80
Amaro Nepèta 28°	€6,80
Amaro Timous 28°	€6,80
Poli Vaca Mora Amaro	€6,80
Liqueur Poire Williams au Cognac Peyrot 30°	€6,80
Liqueur Mandarine au Cognac Peyrot 30°	€6,80
Calvilla, liquore alla Mela - AB Selezione 28°	€7,90
Ananda, liquore al Cacao - AB Selezione 28°	€7,90
La Valle dei Mulini, Limoncello Amalfi 32°	€6,80
La Valle dei Mulini,Liquore al mandarino amalfi 32°	€6,80
Liquore delle Sirene 23°	€5,80
Abracadabra - Liquore di liquirizia Vecchio magazzino doganale 25°	€6,80

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 ' 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.

Chiara Bianchi – Hostess 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.

Marco Ruberti – Chef Duke's

La nostra cucina chiude alle 00.00
Gli appetizer del ristorante vengono serviti al bar fino a 00.30

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