

FINE CASUAL BAR & RESTAURANT

FABULOUS CUISINE

EXCLUSIVE WINES

**UNIQUE** COCKTAILS

GREAT **PATRONS**



## Tra le 19:00 e le 20:30 partecipa al nostro "HAPPY HOUR"!

Qualsiasi snacks o cocktails voi scegliate durante il nostro Happy Hour (entro e non oltre le 20:30) sarà scontato del 50% rispetto al prezzo del menù, ad esclusione della birra, sparkling e vini in mescita che saranno al prezzo fisso di € 5,00.

Anche durante l' "Happy Hour" verrà applicata la maggiorazione del 10% per il servizio ai tavoli.

## SNACK & STARTERS

### Oshi Sushi

Trilogia di oshi con salmone marinato allo zenzero, ombrina marinata allo yuzu e tonno marinato al peperoncino rosso, con top di pastella croccante alla curcuma e cetriolo 13,80

*Allergeni: Pesce, Cereali glutinosi, Solfiti, Uova, Senape, Sesamo*

### Angus Royal

Bocconcini di 'Black Angus' insaporiti da sale grigio francese e sale Maldon affumicato con sedano rapa arrostito da abbinare con quattro diverse salse fatte in casa 16,80

*Allergeni: derivati del Latte, Solfiti, Senape, Cereali glutinosi, Lieviti, Uova, Pesce*

### 'AHI' Tuna Tartare

Tartare di tonno 'AHI' di qualità sashimi, con lime, coriandolo, guacamole fresco e "kataifi" croccante 13,40

*Allergeni: Cereali glutinosi, può contenere tracce di derivati di soia*

### Crispy Prawn

Gamberi argentini in crosta di "Panko". Edamame e pesche con Sambalolek, semi di sesamo e sale Maldon, accompagnati da una maionese al lime fatta in casa 13,80

*Allergeni: Pesce, derivati del latte, semi di Coriandolo e Cumino, Cereali glutinosi, Lieviti, Solfiti, Senape, Uova*

### Veggy Quesadillas

Tortillas di farina ripiene di patate novelle al forno, avocado, pomodori secchi e verdure di stagione 10,00

*Allergeni: Cereali glutinosi, Lieviti*

### Footlose

Bocconcini di "Pollo rurale all'aperto" marinato in senape, miele e soia con panatura croccante alla "Sirmio" e battuto di erbe fresche accompagnati da maionese al passion fruit e curry 11,20

*Allergeni: Cereali glutinosi, Lieviti, Frutta secca, derivati del Latte, Senape*



### Patatas Bravas

Patate selezionate a pasta gialla dal cuore morbido cotte al forno con paprika, "mousseline" fatta in casa al Sambalolek e sour cream al lime 8,00

*Allergeni: derivati del latte, uova, Senape, Pesce (mousseline), Sesamo*

### Nachos

Chips di mais con formaggio taleggio fuso, sour cream, salsa fresca di pomodori e guacamole fatti in casa 10,40

*Allergeni: Latte e derivati, Cereali glutinosi*

### 'Angus' Tartare

Tartare di filetto di qualità 'Angus' su pasta 'Kataifi' e battuto di pomodorini ai profumi di coriandolo ed aceto di lamponi 13,60

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

### Greek Falafel

Falafel di ceci e melanzane ai profumi di curcuma e basilico, accompagnate da salsa gazpacho di datterini e insalatina in stile 'koriatiki' con olio all'origano' 10,20

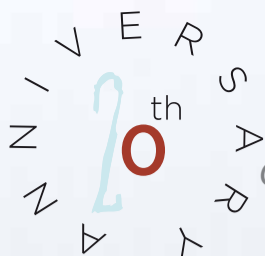
*Allergeni: derivati del Latte, Cereali glutinosi, Sesamo e Solfiti*

### Nibblings

Mix frutta secca Duke's, Olive verdi dolci, Platanos chips, 1,00

*Allergeni: Arachidi, Nocciole, Anacardi, Noci, Mandorla, Pistacchio*

*Gli snacks e gli starters vengono serviti fino alle 24h30*



# TEASERS

*Gli aperitivi firmati Duke's*

## Cosmopolitan 🌿

Vodka al Cranberry (made at Duke's), Cointreau, Succo di Lime, Succo di Cranberry €11,20 🍹1,5

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Duke's Spritz

Prosecco, Aperol, Amaro Florio, Arancia, Mela, Cetriolo ed Oliva €10,20 🍹1,1

## Red Splash

Cabernet Sauvignon, Liquore di Fragola, Succo di Cranberry, Fragole, Aceto balsamico, Pepe Rosa €10,20 🍹0,7

*Allergeni: Cereali glutinosi, Solfiti*

## Apple Basil Martini ▲

Vodka, Sidro, Liquore di Mela, Succo di Lime, Mela Verde €10,20 🍹1,6

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Passion Daiquiri ▲

Rum, Passoa, Frutto della Passione, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero €10,60 🍹1,5

## Duke's Gimlet

Sorgin, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero €10,20 🍹1,3

## Hugò

Prosecco Rosè, liquore di Sambuco, liquore di Pompelmo rosa, Sciroppo di Sambuco, e Fragole €10,60

*Allergeni: Solfiti*

## Spritzotto

Prosecco, Aperol, Chinotto Lurisia, Lillet Rouge, Arancia, Fragola e Ciliegina €10,60 🍹1,1

## Zen ▲

Sochu allo Zenzero (made at Duke's), Vodka, Triple Sec, Pompelmo Rosa, Zenzero e Cardamomo €10,20 🍹1,3

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Bloody Mary

Vodka, Homemade Tomato Mix, Tabasco, Worcester, Sale e pepe, Limone, Sedano €11,20 🍹1,1

*Allergeni: Cereali glutinosi, Sedano e derivati*

## Margarita Up

Tequila, Cointreau, Succo di Lime fresco, Sale Fino Rosa €11,20 🍹1,6

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Daiquiri Up

Premium Rum bianco, Succo di Lime fresco, Zucchero di Canna Demerara €10,60 🍹1,1

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## White Negroni

Gin Beefeater, Biancosarti, Amaro bianco Kranebet e scorza di Limone €10,20

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Sparkling in Season

Prosecco, Frutta di Stagione (ask our bartenders today's fruit) €9,60 🍹0,8

▲ 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

Il Duke's è 'UNIQUE COCKTAILS'

## REFRESHING SOUR



*Cocktails freschi e dissetanti*

### Sour & Co

A scelta il tuo distillato o liquore preferito abbinato al nostro sour fatto in casa €10,20  $\bar{\text{v}}$ 1,1

### Yuzu Pisco Sour

Pisco Alto del Carmen, succo di Yuzu, sciroppo di zucchero homemade €11,20

### Apple Smith Sour ▲

Vodka, Calvados, Mela Verde, Succo di Lime, Liquore di Mela €10,20  $\bar{\text{v}}$ 1,4

*Allergeni: Cereali glutinosi*

### Long Island Mule

Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Zenzero fresco, Sweet & Sour, Ginger Beer

€ 10,20  $\bar{\text{v}}$ 1,7

*Allergeni: Cereali glutinosi*

### Duke's Moscow Mule

Wiborowa, Zenzero fresco, Lime, Sciroppo di zucchero, Ginger Ale e

Ginger Beer € 11,20

*Allergeni:*

### Passion Caipirinha ▲

Cachaça, Lime fresco, Zucchero di Canna bianco Demerara, Frutto della Passione, Passoa €11,20  $\bar{\text{v}}$ 1,3

### Passion Caipiroska ▲

Vodka, Lime fresco, Zucchero di Canna bianco Demerara, Frutto della Passione, Passoa €11,20  $\bar{\text{v}}$ 1,7

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## FROZEN DELIGHT

*Sensazioni fredde e piacevoli*

### Strawberry Amaretto ▲

Disaronno, Gelato alla Crema, Purea di fragole, Panna €11,20  $\bar{\text{v}}$ 0,8

*Allergeni: Uova, derivati del latte, derivati dei Cereali*

### Oreo Bailey's

Biscotti Oreo, Liquore alla Menta, Gelato alla Crema, Bailey's €11,20  $\bar{\text{v}}$ 0,6

*Allergeni: Uova, derivati del latte, cereali glutinosi, Lieviti, derivati della Soia*

### Frozen Margarita ▲

#### a scelta Fragola, Lime, o Pineapple

Tequila, Triple Sec, Purea di Fragola, Liquore di Fragola, Sorbetto al Lime €11,20  $\bar{\text{v}}$ 1,4

*Allergeni: Cereali glutinosi e derivati*

### Frozen Daiquiri ▲

#### a scelta Fragola o Lime

Rum, Purea di Fragola, Liquore di Fragola, Sorbetto al Lime €11,20  $\bar{\text{v}}$ 1,3

*Allergeni: Cereali glutinosi e derivati*

$\bar{\text{v}}$  Indica il contenuto alcolico del cocktail espresso in bicchieri di vino

# FLAIR & FLAVOURS

*La personalità, i profumi e la seducente armonia di alcune delle migliori creazioni Duke's*

## Saffron Martini ▲

Vodka, Sciroppo ai Pistilli di Zafferano (made at Duke's), Frutto della Passione €11,20 1,1

## Red Basil Martini

Vodka al Cranberry (made at Duke's), Cointreau, Fragole, Basilico, Succo di Cranberry, Succo di Lime €11,20 1,0

## Passion Boheme ▲

Vodka, Passoa, Frutto della Passione, Ananas, Mix di Spezie €10,60 1,1

## Daiquiri Mulata

Rum, Crema di Cacao Scura, Sweet & Sour, Fave di cacao, Cioccolato Valhrona €10,20 1,5

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

## Elderflower Gin Martini

Wenneker Gin, St Germain, liquore ai fiori di Sambuco, succo di Lime €12,60

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Peach Stop ▲

Rum Matusalem Platino, Pesca, Sciroppo di Vaniglia (made at Duke's), succo di Arancia e Cannella €10,20

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Passion Mojito ▲

Rum chiaro, Lime fresco, Frutto della passione, Passoa Zucchero di Canna bianco, Menta, Soda €11,60 1,5

## Water Melon Mojito 🌿

Rum, Anguria fresca, Lime fresco, Zucchero di Canna bianco, Menta, Liquore all'Anguria, Soda €11,60 1,5

## Lychee Martini ▲

Sochu, Vodka, Liquore al Lychee, Lychee, Succo di Lime €10,20 1,1

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Duke's Pina Colada ▲

Rum, Ananas, Sorbetto al Cocco, Batida de Cocco, Sciroppo di Vaniglia Homemade €11,20 1,0

*Allergeni: Cereali glutinosi e derivati*

## Duke's Tonic

Gin Mare, Vermouth Leonce, Angostura, Fever Tree Mediterranean, Rosmarin €12,50

*Allergeni: Cereali glutinosi e derivati*

## Festeggia i tuoi momenti importanti al Duke's!

Puoi riservare una zona del locale nei giorni di apertura oppure puoi avere il locale tutto per te nei giorni di chiusura. Puoi addirittura portarti il Duke's a casa per le tue feste private.

*Chiedi al tuo bartender!*

1 Indica il contenuto alcolico del cocktail espresso in bicchieri di vino

# SUPER HEALTHY

*Cocktails deliziosi a base di "super food" per il tuo benessere*

## Rooby - Doo ▲

Tanqueray Ten, liquore alla Fragola, Zenzero e Limone, Fragola, Rapa rossa e Mela verde €11,00


*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Golden Spice ▲

Rum, Purea di Mango e Curcuma(zafferano delle Indie), succo di Arancia, liquore al cumino e Frangelico €11,00


*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Kiss ▲

Fragole, Jalapenos, Vodka al Cranberry (Made at Duke's), Passion fruit, Amaretto di Saronno, Sangue Morlacco €10,20 


*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Red Aloe Caipiroska ▲

Estratto di Aloe Bio, Frutti Rossi, Vodka e Zucchero di Canna bianco €11,20 

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Red Fruit Mule ▲


Zenzero fresco, sciroppo allo Zenzero (Made at Duke's), Vodka, Frutti rossi, Lime e Ginger beer €11,20 

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## Tommy's Margarita


Estratto di Aloe Bio, sciroppo di Agave, Tequila e succo di lime €11,20

## Pineapple Mojito ▲

Ananas fresca, estratto di Aloe Bio, Sciroppo ai Baccelli freschi di Vaniglia Bourbon, Rum, Succo di Lime, Menta €11,60 

*Al dukes siamo orgogliosi di proporvi cocktails unici per la loro originalità, freschezza e naturalezza.*

Ecco il nostro segreto! Utilizziamo i migliori spirits del mondo e solo frutta fresca preparata giornalmente. La frutta fresca consente di esaltare i profumi e gli aromi dei nostri spirits in cocktails leggeri ma ricchi di personalità. Garantiamo, in questo modo, il massimo apporto di vitamine e minerali come il vero spirito del bartending richiede. Creiamo abbinamenti inaspettati e ricette memorabili grazie ad una vera cultura interna al duke's sull'abbinamento di sapori, consistenze e profumi

 indica i Cocktails disponibili in versione Light

# JUST NATURAL

*Estratti di natura senza una goccia di alcool*

## Virgin Tonic

Frutti rossi, sciroppo di Ibiscus (made at Duke's), Tonica 1724 €10,20

## Natural PIMM'S

Fragola, Limone, Arancia, Mela Verde, Sweet & Sour, Crodino, Menta, Cetriolo €10,20

## Aloha !

Succo di Anguria e Anguria fresca, Succo di Cranberry, Sciroppo di Anguria e Menta, Aloe, Menta fresca €11,20

## Red Passion ▲

Purea di Fragola, Lampone, Ciliegie Marasche, Succo di Cranberry, Sorbetto al Lime €10,20

## Sunrise ▲

Purea di Ananas e Mango, Frutto della Passione, Succo di Arancia, Sorbetto al Cocco €11,20

*Allergeni: Derivati del Latte*

## Vita-Mix ▲

Centrifuga di Carota e Arancia, Sciroppo di Arancia e Salvia fatto in casa, Succo di Lime, Succo di Cranberry, Purea di Fragole €10,20

## Frozen Coconut Twist

Sorbetto al Cocco, Sciroppo di Vaniglia (made at Duke's), Succo di Lime, Sciroppo di Ciliegia €12,20

*Allergeni: Derivati del Latte*

## Virgin Passion Mojito ▲

Lime, Zucchero di Canna bianco Demerara, Menta, Frutto della Passione, Ginger Ale e Soda €11,20


## Ginger Roger ▲



Sweet & Sour, Pompelmo rosa, Sciroppo lavanda e Agrumi (made at Duke's) e Ginger Beer €10,20

## Virgin Mary

Homemade Tomato Mix, Tabasco, Worcester, Sale e pepe, Limone, Sedano €10,20

*Allergeni: Cereali glutinosi, Sedano e derivati*

Il simbolo  riportato accanto al prezzo di vendita di ogni cocktails riporta il "fattore di equivalenza" tra il cocktail stesso ed un bicchiere di vino della quantità e gradazione alcolica contenuta nelle Tabelle Alcoleliche.

Ad esempio, 1 Mojito Duke's corrisponde a circa 1,5 bicchieri di vino, mentre un Mojito Light a 0,8 bicchieri di vino. Grazie a questo fattore di equivalenza e grazie alle Tabelle Alcoleliche esposte, potete stimare i livelli teorici di alcolemia conseguenti all'assunzione di un'unità di quel cocktail.

**Attenzione:** per la stima del vostro tasso alcolemico fate sempre riferimento alle indicazioni dettagliate contenute nelle Tabelle e fate il test con il precursore disponibile al Duke's.

 indica i Cocktails disponibili in versione Light

# THE PERFECT 10

*I grandi Classici eseguiti alla perfezione*

## Vesper Martini

Tanqueray Ten, Kettel one, Lillet  
blanche €14,20  $\text{€}3,0$

Allergeni: Cereali glutinosi

## Caipirinha 🌿

Cachaça, Lime fresco, Zucchero di  
Canna bianco Demerara €10,60  
 $\text{€}1,6$

## In & Out

A scelta una Premium Vodka o  
Premium Gin, vermouth dry  
€11,20  $\text{€}3,5$

Allergeni: Cereali glutinosi

## Mojito

Rum chiaro, Lime fresco, Zucchero  
di Canna bianco Demerara, Menta,  
Soda €11,20  $\text{€}1,5$

## Old Fashioned

Woodford Reserve, Zucchero di  
canna, Angostura, Soda, Arancia,  
Ciliegina e 'peel' di limone €11,20  
 $\text{€}2,0$

Allergeni: Cereali glutinosi

## Manhattan

Jim Beam Rye Whiskey, Punt &  
Mes, Angostura €11,20  $\text{€}1,6$

Allergeni: Cereali glutinosi

## Black Russian

Vodlka, Kahlua €10,20  $\text{€}1,6$

Allergeni: Cereali glutinosi

## Duke's Americano

Punt& Mes, Bitter Campari ,  
Ginger Beer €10,20

## Long Island Ice Tea

Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Sweet  
& Sour, Coca Cola €10,60  $\text{€}1,7$

Allergeni: Cereali glutinosi

## Pimm's Cup

Pimm's N1, Gin aromatizzato allo  
Zenzero (made at Duke's)ger Ale,  
Ginger Beer, Angostura, e frutta  
fresca €10,60  $\text{€}1,0$

Allergeni: Cereali glutinosi

## Caipiroska 🌿

Vodka, Lime fresco, Zucchero di  
Canna bianco €10,60  $\text{€}1,5$

Allergeni: Cereali glutinosi

## GIN & TONIC

*Choose your favourite Premium Gin  
and your special Tonic*

€12,60

### Gin Mare, Spagna 42,7°

Aromi di Olive, Timo e Rosmarino

### Sabatini, Italia 41,3°

Aromi di Lavanda, Timo e Verbena

### Fifty Pounds, Inghilterra, 43,5°

Aromi di Ginepro, Angelica e Spezie

### Hendrick's, Scozia 44°

Aromi di Cetriolo, Limone e Coriandolo

### ST.James Nr.3, Olanda 46°

Aromi di Cardamomo, Arancia e Pompelmo

### Monkey, Germania 47°

Aromi di Zenzero, Pepe e Citronella

### Tanqueray Ten, Inghilterra 47.3°

Aromi di Camomilla, Agrumi e Angelica

### Sylvius, Olanda, 45°

Aromi di Lavanda, Liquirizia e Anice Stellato

### 209, California 46°

Aromi di Bergamotto, Angelica e Cardamomo

### Wenneker, Olanda 40°

Aromi di Sambuco, Coriandolo, agrumi

### Sorgin, Francia 43°

Aromi di Pompelmo, Arnacia, Limone e Sauvignon  
Blanc

### Magellan, Francia 41,3°

Aromi di Chiodi di garofano, Cannella, Pepe e Iris

Scwheppes Tonica

Acqua tonica  
Lourisia al Chinotto

Fever Tree

Yuzu Ocha

Fever Tree  
Mediterranean

Tonica 1724



## SPARKLING WINES BY THE GLASS

**Champagne, Aube** - Couvée Reserve Brut - Gallimard Père et  
Fils €11,00

**Franciacorta Satén Brut** - Ricci Curbastro €7,50

**Franciacorta Brut** - Ricci Curbastro €7,00

**Pecorino Brut** - Ulisse €6,50

**Valdobbiadene, Col S.Martino** - Dirupo Prosecco  
Superiore DOCG Brut - Andreola €6,00

*Allergeni: Solfiti*

## BEER DRAFT

**Angelo Poretti 4 luppoli** (Italia, Lager 5,5%) 40cl €5,80

**Angelo Poretti 9 luppoli** (Italia, IPA 5,9%) 40cl €6,20

**Grimbergen Blanche** (Belgio, White Beer 6,0%) 30cl €5,50

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## BEER BOTTLE

**Corona** (Messico, Lager 4,6%) €6,00

**Estrella Inedit** (Spagna, Artigianale 4,8%) 75cl €20,00

**Menabrea Bionda** (Italia, Lager 4,8%) €5,50

**Beck's** (Germania, Premium Lager 5,0%) €5,50

**Weihenstephan** (Germania, Weiss 5,4%) 50cl €8,00

**Peroni Gran Riserva** (Italia, Strong Lager - Bock 6,6%) 50cl €6,00

**Weihenstephan VITUS** (Germania, WeissBock 7,7%) 50cl €8,50

*Allergeni: Cereali glutinosi*

## SOFT DRINKS

**Coca Cola, Schweppes, Succhi di frutta** 🍷 €4,00

## AFTER DINNER

**Caffé** €2,90

**Altra caffetteria** €3,00

# SPIRITS & LIQUORS

## RUM

... con cioccolato Valrhona

Arcane 12 y.o Mauritius 40°	6,50
Santa Teresa 1796, Venezuela 40°	8,50
Clement Vieux Rhum 6 y.o., Martinique 44°	8,50
Clement Tres Vieux Rhum 10 y.o., Martinique 44°	10,00
Clement VSOP Martinique 40°	6,50
La Hechicera, Colombia 40°	6,50
El Dorado 12 y.o., Demerara 43°	8,50
El Dorado 15 y.o., Demerara 43°	9,00
El Dorado 21 y.o., Demerara 43°	10,00
Havana Club 7 y.o., Cuba 40°	7,00
Matusalem 7 y.o., Cuba 40°	7,00
Matusalem 15 y.o., Cuba 40°	8,00
J.Bally Ambrè, Martinique 45°	7,00
J.Bally 7 y.o. Piramide, Martinique 45°	8,50
Zacapa 23 y.o., Guatemala 40°	8,00
Zacapa X.O., Guatemala 40°	12,50
Zafra 21 y.o., Panama 40	9,00

## VODKA

Grey Goose L'Orange, Francia 40°	7,50
Kettel One, Olanda 40°	7,50
Russian Standard, Russia 40°	5,00
Moskovskaya, Russia 37,5°	5,00
Stolichnaya, Russia 40°	5,00
Stolichnaya Blu, Russia 50°	5,00
Beluga, Russia 40°	7,50
Belvedere, Polonia 40°	7,50
Kauffman, Russia 40°	6,50
Chopin, Polonia 40°	6,00
42 Below, Nuova Zelanda 40°	6,00
Zubrovka, Polonia 40°	5,00

Allergeni: Cereali glutinosi

## GIN

Gin Mare, Spagna 42,7°	6,00
Sylvius, Olanda 45°	6,50
209, California 46°	6,00
Beefeater, Inghilterra 40°	5,00
ST.James Nr.3, Olanda 46°	6,00
Tanqueray Ten, Inghilterra 47.3°	6,50
Tanqueray, Inghilterra 47.3°	5,00
Bombay Sapphire, Inghilterra 40°	5,00
Hendrick's, Scozia 44°	7,50
Sabatini, Italia 41.3°	6,50
Monkey, Germania 47°	8,00
Fifty Pounds, Inghilterra 43.5°	5,50
Wenneker, Olanda 40°	6,00
Plymouth, Inghilterra 41.2°	5,50
Magellan, Francia, 41.3	6,00
Sorgin, Francia 43°	

Allergeni: Cereali glutinosi

## TEQUILA

Jose Cuervo Especial, Jalisco 38°	5,00
Jose Cuervo Tradicional, Jalisco 38°	5,50
Patron Silver, Jalisco 40°	7,50
Patron Reposado, Jalisco 40°	7,50

## BOURBON WHISKEY

Cleveland The eight, Ohio 55.3°	8,00
Jim Beam, Kentucky 40°	5,00
Jack Daniel's, Tennessee 40°	6,00
Woodford Reserve, Kentucky 43.2°	7,00
Knob Creek, Kentucky 50.5°	7,00
Wild Turkey 8, Kentucky 50.5°	6,00

Allergeni: Cereali glutinosi

## SCOTCH WHISKY

... con Homemade Whisky Tablet

Caol Ila 18 y.o., Islay 43°	9,50
Ardbeg 10 y.o., Islay 46°	9,50
Lagavulin 16 y.o., Islay 43°	8,50
Nikka Coffey Grain, Giappone 45°	8,50
Johnny Walker, Black label 40°	7,00
Laphroaig 10 y.o., Islay 40°	6,50
Highland Park 12 y.o., Orkney Island 40°	7,00
Classic of Isay, Islay 43°	8,00
Old Perth, Islay 43°	7,00
Spey, Tennè, Speyside 46°	7,50

Allergeni: Cereali glutinosi

## IRISH WHISKEY

Jameson, Ireland 40°	5,00
Black Bush, Ireland 40°	5,50

## PORTO

Quinta do Tedo, L.B.V. 2000, 29.5°	5,00
------------------------------------	------

## SHOCHU

Zipang, distillato di cereali, Japan 25°	5,00
--	------

## BRANDYWINE

L'Arzente 40°	8,50
Carlos I° 40°	6,00
Cognac Peyrot VSOP 40°	7,00
Armagnac Sempé VSOP 40°	5,50
Cognac Peyrot XO 40°	9,00
Armagnac Sauval XO 40°	7,50

Allergeni: Cereali glutinosi, Solfiti

## GRAPPE

Abbazia di Novacella, Kerner 42°	5,50
Jacopo Poli, Sarpa 40°	5,00
Jacopo Poli, Sarpa Riserva 40°	6,00
Jacopo Poli, Barrique 1994 55°	8,00
Poli, Po' di Poli Secca (Merlot) 40°	5,00

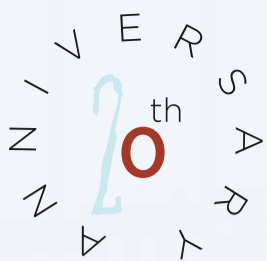
Allergeni: Solfiti

## AMARI

Averna 32°	5,00
Lucano 30°	5,00
Jägermeister 35°	5,00
Montenegro 23°	5,00
Amaro del Capo 35°	5,00
Jefferson Amaro Importante 30°	5,00
Frack 24°	5,00

## AFTER DINNER

Liqueur Poire Williams au Cognac Peyrot 30°	6,00
Liqueur Mandarine au Cognac Peyrot 30°	6,00
Calvilla, liquore alla Mela - AB Selezione 28°	7,00
Ananda, liquore al Cacao - AB Selezione 28°	7,00
Limoncello artigianale Riserva Carlo Mansi 30°	5,00
Fior di Mirto Biologico Bresca 30°	5,00
Liquore delle Sirene 23°	5,00



# HOMEMADE DESSERTS



## Blue Berry Cinnamon Ice Cream

Gelato fatto in casa ai profumi di cannella con mirtillo fresco in diverse consistenze e crumble croccante alla cannella €10,60

*Allergeni: Latte e derivati, Uova, Cereali Glutinosi*



## Rainbow Fruit ▲

Selezione **Duke's** di frutta di stagione e frutta esotica con sorbetto al lime fatto in casa e zest di lime fresco €13,60

*Non contiene allergeni*



## Primordial - Chocolate Soufflè

Soufflè al cioccolato Valrhona da Cru Guanaja con sorbetto di lamponi e lamponi freschi €12,60

*Allergeni: Latte e derivati, Uova, può contenere tracce di: derivati della Soia, Frutta a guscio, Glutine*



## Absolute Mandarin

Mandarini di stagione in diverse consistenze con 'pâte à bombe' al mandarino, profumi di menta e pralinato di nocciole, riso soffiato e cioccolato bianco Valrhona €12,20

*Allergeni: Uova, derivati del Latte, Frutta a guscio (Nocciola), può contenere tracce di: derivati della Soia, Glutine*



## Apple Tart

Tortino di 'pasta sablè' con cuore caldo di mele golden, salsa di cranberry e vaniglia fresca, gelato alla cannella e profumi di limone €12,20

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

## Duke's Chocolate Freak-out

Leggera mousse di cioccolato "Grans Crus Valrhona" (Apalco e Jivara) ricoperta da una morbida ganache e accompagnata da due creme inglesi al cioccolato con note seducenti (Crus Caraibe) e tropicali (Crus Itacuja) €12,50

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



## L'Opéra Chez Duke's

Rivisitazione Duke's dell'Opéra di Cyriaque Gavillon: veli in diverse consistenze di gianduaia, cioccolato bianco Ivoire, cioccolato fondente al 70% Guanaja, cacao e pralinato di nocciole €12,40

*Allergeni: Latte e derivati, Uova, Cereali glutinosi Frutta a guscio, derivati della Soia, Arachidi*



## Sherbet trio

Tris di sorbetti creativamente abbinati dallo chef a frutta esotica e di stagione €11,60

*Allergeni: Frutta a guscio, cereali glutinosi, Derivati del latte. Può contenere tracce di Soia*

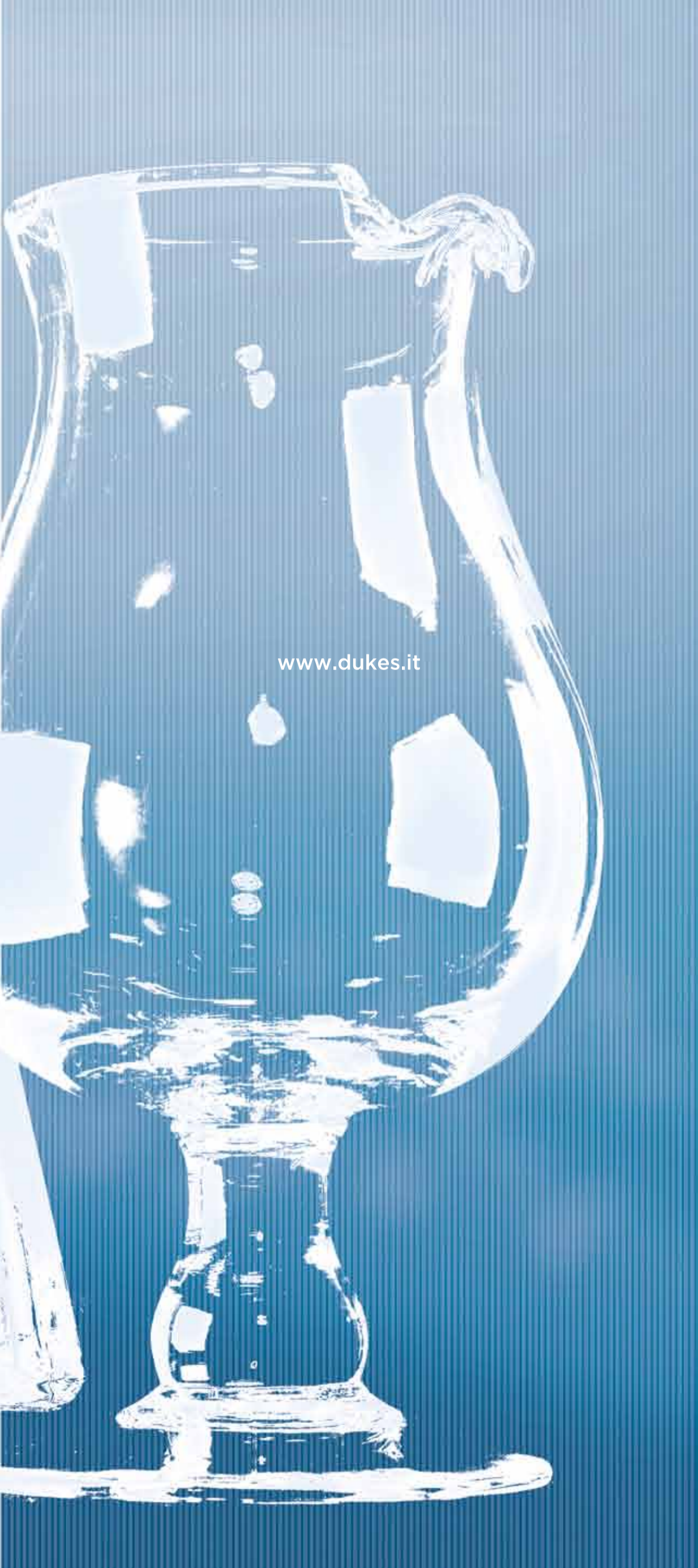
***I nostri 'homemade' dessert potranno essere ordinati fino all' 1h00.***

▲ 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,

## Regala la qualità' unica dell'esperienza Duke's

Regalare il Bar del Duke's vuol dire donare la gioia di passare un 'bel momento' al bancone del bar o ai nostri tavolini. Generiamo l'atmosfera giusta grazie alla creazione di cocktails unici per la loro originalità, freschezza, naturalità e grazie alla spontanea ma dosata animazione dei nostri bartender.

***Fare un regalo Duke's è facile! Chiedi ora al tuo bartender o collegati quando vuoi al sito [www.dukes.it](http://www.dukes.it) per fare i tuoi regali on line***



[www.dukes.it](http://www.dukes.it)