

FINE CASUAL BAR & RESTAURANT

FABULOUS CUISINE

EXCLUSIVE WINES

UNIQUE COCKTAILS

GREAT **PATRONS**



Happy Hour dalle 18:00 alle 20:00 sarà scontato al 50% rispetto al prezzo di listino!

Qualsiasi snack o cocktail voi scegliate durante il nostro Happy Hour dal martedì al sabato (dalle 18.00 alle 20.00) sarà scontato del 50 % rispetto al prezzo del menù, ad esclusione della birra, sparkling e vini in miscita che saranno al prezzo fisso di € 5,00

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

SNACK

Big Eyes Bar-Tar

I piaceri della carne? Allora non avete mai assaggiato il nostro tonno Big Eyes!

Cubetti di tonno Big Eyes con Hummus di ceci e black crumble

13,00€ / 6,50€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine

Black Angus Royale

Because great meat matters

Bocconcini di "Black Angus" segnati alla piastra con salsa sambal oelek e sour cream alle erbe aromatiche con sticks di patata dolce fatte in casa

13,00€ / 6,50€ 18.00-20.00

Allergeni: Soia, Glutine, tracce di Pesce

Larry's Fries

Il segreto del successo? Affrontare un nemico alla volta...come con le nostre fries

Sfiziose sticks di patate dolci e homemade kechup 10,00€ / 5,00€

18.00-20.00

Allergeni: tracce di glutine

Melting Pop

Sii te stesso; tutti gli altri sono stati già presi

Gustosi chicken pop croccanti, glassati con salsa speziata, accompagnati da edamame e sour cream 11,00€ / 5,50€ 18.00-20.00

Allergeni: Soia, Glutine

Bikini Mushroom

Il triangolo perfetto di sapori, aromi e consistenze

Triangoli di pane arabo con formaggio, funghi e pera ai profumi di salvia 10,00€ / 5,00€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine, funghi, latticini

Loch Ness

E' vero, entrambi sono scozzesi, ma il mostro di Loch Ness è solo una leggenda, mentre il nostro salmone Loch Fyne è da anni realtà

Tartare di salmone "Loch fyne" ai profumi di lime e miso su croccante pasta choux ai profumi di zafferano 13,00€ / 6,50€ 18.00-20.00

Allergeni: Pesce, Soia, Glutine

Central Line Bar-Tar

La linea rossa di Londra divide la città in due, quella del Duke's unisce l'aromaticità della papaya alla succulenza della carne qualità "Angus"

Tartare di filetto qualità "Angus" tagliata al coltello, con salsa romesco, papaya e cialda croccante al pimento 12,00€ / 6,00€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine, Peperone

"Don't cry for me" Prawns

Non piangerete più l'Argentina...perché i loro gamberi ve li abbiamo portati noi

Gamberi argentini in crosta di "Panko", serviti con edamame al sale Maldon, e una maionese al lime fatta in casa 15,00€ / 7,50€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine, Uova e Soia

Truffle Highlander

L'uomo non è un'isola, per questo l'universo ha senso solo quando abbiamo qualcuno con cui condividere le nostre emozioni

Croccante sfoglia di pane carasau con Coulommiers, tartufo e friggitello

12,00€ / 6,00€ 18.00-20.00

Allergeni: Glutine, Latticini

Nibblings

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

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

Gli snacks 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 €11,00 🍷 1,5
Allergeni: Cereali glutinosi

Duke's Spritz

Prosecco, Aperol, Amaro Florio, Arancia, Mela, Cetriolo ed Oliva €11,00 🍷 1,1

Red Splash

Cabernet Sauvignon, Liquore di Fragola, Succo di Cranberry, Fragole, Aceto balsamico, Pepe Rosa €10,00 🍷 0,7
Allergeni: Cereali glutinosi, Solfiti

Apple Basil Martini ▲

Vodka, Sidro, Liquore di Mela, Succo di Lime, Mela Verde e sciroppo al Basilico (made at Duke's) €11,00 🍷 1,6
Allergeni: Cereali glutinosi

Passion Daiquiri ▲

Rum, Passoa, Frutto della Passione, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero €11,00 🍷 1,5

Duke's Gimlet

Sorgin, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero €10,00 🍷 1,3

Hugò

Sidro Bio alla menta e sambuco, liquore e sciroppo di Sambuco, e foglie di menta €11,00
Allergeni: Solfiti

Spritzotto

Prosecco, Aperol, Chinotto Lurisia, Lillet Rouge, Arancia, Fragola e Ciliegina €11,00 🍷 1,1

Zen ▲

Sochu allo Zenzero (made at Duke's), Vodka, Triple Sec, Pompelmo Rosa, Zenzero e Cardamomo €10,00 🍷 1,3
Allergeni: Cereali glutinosi

Bloody Mary

Vodka, Homemade Tomato Mix, Tabasco, Worcester, Sale e pepe, Limone, Sedano €11,00 🍷 1,1
Allergeni: Cereali glutinosi, Sedano e derivati

Margarita Up

Tequila, Cointreau, Succo di Lime fresco, Sale Fino Rosa €11,00 🍷 1,6
Allergeni: Cereali glutinosi

Daiquiri Up

Premium Rum bianco, Succo di Lime fresco, Zucchero di Canna Demerara €10,00 🍷 1,1
Allergeni: Cereali glutinosi

White Negroni

Gin Beefetear, Biancosarti, Amaro bianco Kranebet e scorza di Limone €10,00
Allergeni: Cereali glutinosi

Sparkling in Season

Prosecco, Frutta di Stagione (ask our bartenders today's fruit) €10,00 🍷 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 €10,00 🍷1,1

Yuzu Pisco Sour

Pisco, succo di Yuzu, sciroppo di zucchero homemade €11,00

Apple Smith Sour 🌿 ▲

Vodka, Calvados, Mela Verde, Succo di Lime, Liquore di Mela €10,00 🍷1,4
Allergeni: Cereali glutinosi

Long Island Mule

Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Zenzero fresco, Sweet & Sour, Ginger Beer
€ 10,00 🍷1,7
Allergeni: Cereali glutinosi

Duke's Moscow Mule

Wiborowa, Zenzero fresco, Lime, Sciroppo di Zenzero homemade,
Ginger Ale e Ginger Beer € 11,00
Allergeni:

Passion Caipirinha 🌿 ▲

Cachaça, Lime fresco, Zucchero di Canna bianco Demerara, Frutto della
Passione, Passoa €11,00 🍷1,3

Passion Caipiroska 🌿 ▲

Vodka, Lime fresco, Zucchero di Canna bianco Demerara, Frutto della
Passione, Passoa €11,00 🍷1,7
Allergeni: Cereali glutinosi

Frozen Margarita

a scelta Fragola, Lime o Pineapple ▲

Tequila, Triple Sec, Pura di Fragola, Liquore di Fragola, Sorbetto al
Lime €12,00 🍷1,4
Allergeni: Cereali glutinosi e derivati

Frozen Daiquiri

a scelta Fragola o Lime ▲

Rum, Pura di Fragola, Liquore di Fragola, Sorbetto al Lime €12,00 🍷1,3
Allergeni: Cereali glutinosi e derivati

Passion Vodka Sour

Vodka, Sour fatto in casa, Liquore al passion fruit e frutto della
passione €11,00 🍷1,1

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 €11,00 1,1

Red Basil Martini

Vodka al Cranberry (made at Duke's), Cointreau, Fragole, Basilico, Succo di Cranberry, Succo di Lime €11,00 1,0

Passion Boheme ▲

Vodka, Passoa, Frutto della Passione, Ananas, Mix di Spezie €11,00 1,1

Daiquiri Mulata

Rum, Crema di Cacao Scura, Sweet & Sour, Fave di cacao, Cioccolato Valhrona €11,00 1,5

Allergeni: Uova, derivati del Latte, Cereali glutinosi

Elderflower Lychee Martini ▲

Wenneker Gin, St Germain, liquore ai fiori di Sambuco, Lychee e foglie di menta €12,00

Allergeni: Cereali glutinosi

Peach Stop ▲

Rum Matusalem Platino, Pesca, Sciroppo di Vaniglia (made at Duke's), succo di Arancia e Cannella €10,00

Allergeni: Cereali glutinosi

Passion Mojito ▲

Rum chiaro, Lime fresco, Frutto della passione, Passoa Zucchero di Canna bianco, Menta, Soda €12,00 1,5

Water Melon Mojito 🌿

Rum, Anguria fresca, Lime fresco, Zucchero di Canna bianco, Menta, Liquore all'Anguria, Soda €12,00 1,5

Duke's Pina Colada ▲

Rum, Ananas, Sorbetto al Cocco, Batida de Cocco, Sciroppo di Vaniglia Homemade €11,00 1,0

Allergeni: Cereali glutinosi e derivati

Duke's Tonic

Gin Mare, Vermouth Leonce, Angostura, Fever Tree Mediterranean, Rosmarino €13,00

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 ▲

Plymouth Gin, Anice, Fragola, Rapa rossa e Mela verde €11,00


Allergeni: Cereali glutinosi

Golden Spice ▲

Rum, Purea di Mango e Curcuma, Passion fruit, 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 €11,00 0,8


Allergeni: Cereali glutinosi

Red Fruit Mule ▲

Zenzero fresco, sciroppo allo Zenzero (Made al Duke's), Vodka, Frutti rossi, Lime e Ginger beer €11,00 1,5

Allergeni: Cereali glutinosi

Pineapple Mojito ▲

Ananas fresca, estratto di Aloe Bio, Sciroppo ai Baccelli freschi di Vaniglia Bourbon, Rum, Succo di Lime, Menta €11,00 1,5

Allergeni: Cereali glutinosi


Tropical Breeze ▲

Tanqueray ten gin, Vermouth Leonce, Lychee, Ananas, Estratto di Aloe Bio e sciroppo di lavanda e agrumi (Made al Duke's) €11,00

Allergeni: Cereali glutinosi

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 €10,00

Natural PIMM'S

Fragola, Limone, Arancia, Mela Verde, Sweet & Sour, Crodino, Menta, Cetriolo €10,00

Aloha !

Succo di Anguria e Anguria fresca, Succo di Cranberry, Sciroppo di Anguria e Menta, Aloe, Menta fresca €11,00

Red Passion ▲

Purea di Fragola, Lampone, Ciliegie Marasche, Succo di Cranberry, Sorbetto al Lime €10,00

Sunrise ▲

Purea di Ananas e Mango, Frutto della Passione, sciroppo di vaniglia (made at Duke's), Sorbetto al Cocco €11,00

Allergeni: Derivati del Latte

Vita-Mix ▲

Centrifuga di Carota e Arancia, Sciroppo di zucchero, Lime, Succo di Cranberry, Purea di Fragole €10,00

Frozen Coconut Twist

Sorbetto al Cocco, Sciroppo di Vaniglia (made at Duke's), Succo di Lime, Lychee, Sciroppo di Ciliegia €12,00

Allergeni: Derivati del Latte

Virgin Passion Mojito ▲

Lime, Zucchero di Canna bianco Demerara, Menta, Frutto della Passione, Ginger Ale e Soda €11,00


Ginger Roger ▲



Sweet & Sour, Pompelmo rosa, Sciroppo lavanda e Agrumi (made at Duke's) e Ginger Beer €10,00

Virgin Mary

Homemade Tomato Mix, Tabasco, Worcester, Sale e pepe, Limone, Sedano €10,00


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 €14,00 $\text{€}3,0$

Allergeni: Cereali glutinosi

In & Out

A scelta una Premium Vodka o
Premium Gin, vermouth dry

€11,00 $\text{€}3,5$

Allergeni: Cereali glutinosi

Manhattan

Jim Beam Rye Whiskey, Punt &
Mes, Angostura €11,00 $\text{€}1,6$

Allergeni: Cereali glutinosi

Old Fashioned

Woodford Reserve, Zucchero di
canna, Angostura, Soda, Arancia,
Ciliegina e 'peel' di limone €11,00
 $\text{€}2,0$

Allergeni: Cereali glutinosi

Mojito

Rum chiaro, Lime fresco, Zucchero
di Canna bianco Demerara, Menta,
Soda €11,00 $\text{€}1,5$

Caipirinha 🌿

Cachaça, Lime fresco, Zucchero di
Canna bianco Demerara €10,00
 $\text{€}1,6$

Black Russian

Vodlka, Kahlua €10,00 $\text{€}1,6$

Allergeni: Cereali glutinosi

Duke's Negroni

Plymouth Gin, Carpano Classico,
Bitter Campari e Caol Ila 12y.o.
scotch whisky €11,00

Long Island Ice Tea

Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Sweet
& Sour, Coca Cola €10,00 $\text{€}1,7$

Allergeni: Cereali glutinosi

Pimm's Cup

Pimm's N1, Gin aromatizzato allo
Zenzero (made at Duke's) Ginger
Ale, Ginger Beer, Angostura, e
frutta fresca €10,00 $\text{€}1,0$

Allergeni: Cereali glutinosi

Caipiroska 🌿

Vodka, Lime fresco, Zucchero di
Canna bianco €11,00 $\text{€}1,5$

Allergeni: Cereali glutinosi

GIN & TONIC

*Choose your favourite Premium Gin
and your special Tonic*

€13,00

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 - Couvèe Reserve Brut - Gallimard Père et
Fils €11,00

Franciacorta Satén Brut - Ricci Curbastro €8,50

Franciacorta Brut - Ricci Curbastro €7,00

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

Grimbergen Blanche (Belgio, White Beer 6,0%) 25cl €5,50

Jacobsen (Danimarca, Weiss Bier 5,9%) 30 cl €5,80

Grimbergen Blonde (Belgio, Blonde 6,7%) 30cl €5,80

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 Tres Vieux Rhum 10 y.o., Martinique 44°	12,00
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
J.Bally Ambrè, Martinique 45°	7,00
J.Bally 7 y.o. Piramide, Martinique 45°	8,50
Zafra 21 y.o., Panama 40	9,00
Sister Isles, British caribbean 40°	7,00
Millonario 15 y.o, Perù 40°	6,50
Millonario X.O, Perù 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
Beluga, Russia 40°	7,50
Belvedere, Polonia 40°	7,50
Kauffman, Russia 40°	6,50
42 Below, Nuova Zelanda 40°	6,00
Zubrovka, Polonia 40°	5,00
Grey Goose, Francia 40°	7,50
Vodka Lactèè, Spagna 40°	6,50

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
Plymouth, Inghilterra 41.2°	5,50
Magellan, Francia, 41.3	6,00
Sorgin, Francia 43°	5,00
Siderit Gin, Spagna, 43°	7,00

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

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
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
The English smokey 43°	7,50

Allergeni: Cereali glutinosi

IRISH WHISKEY

Jameson, Ireland 40°	5,00
----------------------	------

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
Cognac Peyrot VSOP 40°	7,00
Cognac Peyrot XO 40°	9,00
Armagnac Clos Martin VSOP 40°	6,50
Armagnac Clos Martin 1989	14,00

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, Solera di famiglia 18- 98 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
Amaro del Capo 35°	5,00
Jefferson Amaro Importante-	
Vecchio magazzino doganale 30°	5,00
Frack- Vecchio magazzino doganale 24°	5,00
Kranebet - Antiche distillerie riunite 40°	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
Abracadabra - liquore di liquirizia -	
Vecchio magazzino doganale 25°	5,00

HOMEMADE DESSERTS



Cranberry Cinnamon Ice-Cream

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

Allergeni: Latte e derivati, Uova, Frutta a guscio, Glutine



Apple Tart

Tortino di 'pasta sablè' con cuore caldo di mele golden profumate al limone, frangipane alle mandorle, salsa di cranberry e fava tonka e gelato alla cannella €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 nocciole, "wafer" e salsa fondente (Guanaja) €12,50

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

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, profumo e colore.

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 per fare i tuoi regali on line



www.dukes.it