INTERNATIONAL RESTAURANT & BAR

FABULOUS CUISINE
EXCLUSIVE WINES
UNIQUE COCKTAILS
PREMIUM **STAFF**

PER I NOSTRI **GOURMET**, GLI CHEF DEL DUKE'S PROPONGONO OGNI SETTIMANA UNA NUOVA RICETTA. COGLIETE L'OCCASIONE DI **SCOPRIRE** INGREDIENTI NUOVI ED ABBINAMENTI CREATIVI !

*
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 da noi abbattute di temperatura secondo le procedure previste dall' HACCP

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

STARTERS*

Leggeri e profumati

Masched Sweet Potatoes
Tortino di patate dolci in insalatina di asparagi e carciofi ai profumi di coriandolo con noci tostate, pecorino di Fossa ed aceto balsamico tradizionale 'Balzebù' 11,00

West Coast Sushi
Sushi in stile californiano con sashimi di salmone 'Loch Fyne' e di ricciola australe, sushi pressato (Oshi) di tonno 'Ahi', sushi in alga nori (Nori Maki) e California rolls con verdure miste 13,50

Sfiziosi

Salpicón
Manzo da agricoltura biologica sfilettato, insalatine aromatiche, pomodori pachino, arance e feta conditi con una vinaigrette ai profumi ambrati e fruttati 11,60

Shrimps & Chips
Tempura di gamberi del 'Madagascar', patate dolci e 'onion rings' con salsa agro-dolce 'thailandese' e salsa alla soia fatta in casa 12,00

Gustosi

'Angus' Tartare
Tartare di filetto di qualità 'Angus' su pasta 'Kataifi' e battuto di pomodorini ai profumi di coriandolo ed aceto di lamponi 11,60

Umami Tuna
Tonno 'AHI' (nome Hawaiiano che identifica le due specie di tonno più pregiate: "yellowfin" e "bigeye") alla 'Teriyaki' con melanzane ai profumi di limone - wasabi e salsa di lenticchie - soia 11,80

•

Duke's Homemade Bread & Biscuits
Teaser di benvenuto, cestino di pane di grano duro fatto artigianalmente in casa con 24 ore di lievitazione naturale, biscotti di fine pasto 3,00 p.p.

HOMEMADE PASTA* & SALADS

Leggeri e profumati

Duke's Cindy Salad
Insalata dello chef composta da venti diverse primizie ed erbe aromatiche con 'salicornia cress' e una vinaigrette ai profumi di mele, acacia e castagno 12,80

Duke's Lobster Spaghetti
Tutto il delicato profumo dell'astice estratto in una 'bisque' firmata Duke's mantecata con spaghetti di grano duro, pomodori pachino, coriandolo, 'chili' e polpa di astice fresco 20,00

Sfiziosi

Caesar Salad
Duke's Caesar Salad con cuori di lattuga, menta, scaglie di parmigiano invecchiato 24 mesi, crostini di pane, filetti di "Pollo rurale all'aperto" al 'Sauvignon Blanc', il tutto unito da una leggera 'mousseline' 12,60

'e Linguine "du Outremer"
Linguine di Gragnano trafilate in Bronzo con vongole veraci, funghi di stagione, basilico, pomodori concassè, crema di ceci di Spello e olio extra-vergine d'oliva Cipolloni 17,80

Gustosi

4 Seasons Gnocchetti
Gnocchetti di castagne fatti in casa su crema leggera di taleggio con dadini di castagne di bosco, tartufo fresco e profumi di timo 18,00
(Piatto stagionale disponibile da metà Ottobre. Chiedi al tuo 'Guest Manager' quale piatto lo sostituisce)

'Porcini' Mushroom Ravioli
Ravioli fatti in casa con funghi porcini freschi, cuore di topinambur, taleggio e maggiorana in salsa di porcini e pomodori 'concassé' 18,20
(Piatto stagionale disponibile fino a metà Ottobre. Chiedi al tuo 'Guest Manager' quale piatto lo sostituisce)

MAIN COURSES*

Leggeri e profumati

Wild Chicken
Suprema di "Pollo rurale all'aperto" cotta alla griglia e marinata ai profumi di 'achiote' dello Yucatan e 'tandori masala' dell'India con caponata agro-dolce 'Andrè' in stile siciliano 22,00

Fisherman's Catch
Trancio di Ricciola o di Pesce Spada secondo disponibilità con verdure al "wok", salsa agro-dolce all'ananas e profumi di lime, menta, coriandolo e zenzero 22,80

'The' Great Sushi
Sashimi di salmone 'Loch Fyne', ricciola australe e gambero rosso; sushi pressato (Oshi) di tonno 'Ahi'; California Rolls con frittata, verdure miste e Sambal Oelek; sushi in alga nori (Nori Maki) di ricciola e salmone con uova di salmone 'Balik' 24,80

Sfiziosi

Barbecue Shank
Stinco di maialino marinato in 'BBQ sauce' e rosolato dolcemente al forno con salsa ai profumi di mele e di birra 'weisse' e con frittelle di pasta di pane, carote e speck 22,80

Tenderloin in Pomegranade Sauce
Filetto di manzo "Angus" in salsa di melograno con polenta taragna, melograni freschi, scalogni glassati e lardo di Colonnata 23,00

Gustosi

Duke's Tuna Steak
Steak di tonno di qualità 'superior' segnata alla griglia su insalate croccanti, pomodorini, capperi selvatici e 'sun-dried tomatoes' con profumi di sesamo tostato, timo e maggiorana 23,50

Duke's ABERDEEN ANGUS Rib-Eye Steak
Cuore della costata di manzo 'Aberdeen Angus' ai profumi di sale grigio dell'atlantico e di erbe aromatiche con patate fine 'de Ratte', mais fresco e pomodoro 'pixel' alla griglia 36,00 (500 gr) 26,00 (350 gr)