



SUMMER ☀

Starters

Leggeri e profumati

☀ **Marble Breeze** ■

Terrina di pomodori ‘confit’ e ricotta di bufala con insalatina di zucchine, pesca fresca e basilico in salsa di pesche al profumo di porto 10,90

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

☀ **Ceviche Salad**

Pesce spada pescato all’amo nell’oceano indiano marinato nel lime su insalatina verde, pomodori pachino, arance e pompelmo rosa 11,40

☀ **Veggie Tempura** ■

Verdure di stagione e dadini di feta greca in tempura con salsa alla soia fatta in casa e salsa al frutto della passione 11,60

Gustosi

‘Angus’ Tartare

Tartare di filetto di qualità ‘Angus’ su pasta ‘Kataifi’ e battuto di pomodorini ai profumi di coriandolo ed aceto di lamponi 11,30

☀ **‘AHI’ Tuna Tartare**

Tartare di tonno ‘AHI’ (nome Hawaiiiano che identifica le due specie di tonno più pregiate: “yellowfin” e “bigeye”) di qualità ‘sushi’ con lime, coriandolo e guacamole fresco 11,40

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.

Pasta & Salads

Leggeri e profumati

Duke’s Cindy Salad ■

Insalata dello chef composta da venti diverse primizie ed erbe aromatiche condita con una vinaigrette ai profumi di mele, acacia e castagno 12,30

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 19,00

Sfiziosi

☀ **Caesar Salad**

Duke’s Caesar Salad con cuori di lattuga, menta, parmigiano a scaglie, crostini di pane, filetti di pollo al ‘Sauvignon Blanc’, il tutto unito da una leggera ‘mousseline’ 12,20

☀ **Gold Saffron’ Tagliolini**

Tagliolini ai pistilli di zafferano e rana pescatrice in salsa di zucchine e panur di pan grattato, bottarga, pistacchi, dragoncello e basilico 17,40

Gustosi

☀ **4 Seasons Gnocchetti** ■

Gnocchetti di basilico e ricotta fatti in casa con dadini e crema di melanzane viola, pomodori confit e pasta kataifi 17,20

Inside-Out Ravioli ■

Ravioli fatti in casa ripieni di pomodoro fresco ai profumi di panzanella con pesto al basilico fatto giornalmente a mano nel mortaio ed aceto balsamico tradizionale ‘Belzebù’ 17,60

Il simbolo ■ indica un PIATTO VEGETARIANO

Il simbolo ☀ indica un PIATTO STAGIONALE che cambia nei diversi menu dell’anno

Main Courses

Leggeri e profumati

Wild Chicken

Suprema di pollo alla griglia marinata ai profumi di ‘achiote’ dello Yucatan e ‘tandori masala’ dell’India con caponata agro-dolce ‘Andrè’ in stile siciliano 21,80

☀ **Tropical Swordfish Fillet**

Filetto di pesce spada pescato all’amo nell’oceano indiano cotto alla griglia con ‘chutney’ di Mango e insalata verde al Melone Cornuto 22,70

‘The’ Great Sushi

Sashimi di salmone ‘Loch Fyne’, ricciola australe e gambero rosso; sushi pressato (Oshi) di tonno ‘Ahi’; California Rolls con frittata e verdure miste; sushi in alga nori (Nori Maki) di ricciola e salmone con uova di salmone ‘Balik’; salse con soia, wasabi, zenzero e sambal oelek 24,50

Sfiziosi

☀ **Salmon in Gazpacho Zest**

Filetto di salmone ‘Loch Fyne’ alla griglia con sale grigio, salsa fresca ed insalatina di pomodori di stagione ai profumi di ‘Gazpacho’ 22,30

☀ **Tennessee Tenderloin**

Filetto di manzo ‘Angus’ bardato al ‘bacon’ con salsa di Bourbon e sciroppo d’acero, quenelle di cipolle brunite, tortino di mais, zucchine e provola affumicata 22,60

Gustosi

Duke’s Rib-Eye Steak

Cuore della costata di manzo ‘Angus’ ai profumi di sale grigio dell’atlantico e di erbe aromatiche con patate fine ‘de Ratte’, mais fresco e pomodoro ‘pixel’ alla griglia 22,80

Duke’s Tuna Steak

Steak di tonno ‘Ahi’ segnata alla griglia su insalate croccanti, pomodorini, capperi selvatici e ‘sun-dried tomatoes’ con profumi di sesamo tostato, timo e maggiorana 22,80

Desserts

Leggeri e profumati

Cinnamon Ice-Cream

Gelato fatto in casa ai profumi di cannella, variegato con salsa di fragole fresche ed accompagnato da amaretti croccanti e leggere cialde alla farina di mandorle 9,90

Abbinamenti consigliati: Duke’s Double Amaretto Sour – half size (4,50)

☀ **Rainbow Fruit**

Selezione ‘CALICIOTTI’ di frutta di stagione e frutta esotica con sorbetto al lime fatto in casa e profumi di frutto della passione 11,50

Abbinamenti consigliati: Moscato d’Asti Bera (3,20)

☀ **Trio of Fruit Sherbet**

Tris di sorbetti alla frutta di stagione ed esotica con frutta fresca, piccoli ‘marshmallow’ ai profumi di menta e cialda al pistacchio 10,80

Sfiziosi

☀ **Dark Chocolate in Red Passion**

Strati di frutti di bosco e biscotto al cioccolato con piccole meringhe, sorbetto al lampone e salsa al cioccolato Valrhona 10.80

Abbinamenti consigliati: ALA Antico Liquorvino Amarascato (4,80),

Porto Quinta do Tedo (5,00)

☀ **Peaches ’n’ Flowers**

Pesche di stagione in diverse consistenze con crema ai baccelli di vaniglia Bourbon e croccante alle mandorle 10,80

Abbinamenti consigliati: Passito Perinelli “Annocinque” (3,30), Morsi di luce (4,80), Ice-wine Orion (6,20)

Gustosi

Duke’s Chocolate Freak-out

‘Mousse’ di cioccolato che esalta la morbidezza e le diverse intensità aromaticità del Grande Cioccolato Valrhona 10,90

Abbinamenti consigliati: ALA Antico Liquorvino Amarascato (4,80),

Vino Liquoroso Anghelu Ruju (5,70)

☀ **Berries’ Symphony**

Sinfonia di frutti di bosco in diverse consistenze ed aromi con cialde di pasta frolla su ‘mousse’ di yogurt biologico ai profumi di vaniglia bourbon 10,80

Abbinamenti consigliati: Moscato d’Asti (3,20), Malvasia di Castelnuovo (3,20)

☀ **Cosy ‘Chocolate’**

Piccola ‘golosità’ di fine pasto che il nostro 1° Chef pasticciere

propone secondo stagione 2,00 l’uno