



Gran Duca
IL RISTORANTE

Discover our group menus

www.granluca.be

MENU €67

STARTERS

Antipasto misto

Variety of Italian cold cuts, combined with Campania mozzarella and grilled vegetables

OR

Carpaccio di spada marinato con spaghetti di sedano e mango

Marinated swordfish carpaccio with celery and mango spaghetti

OR

Due di salmone

Duo of salmon

MAIN COURSES

Branzino con caponata Siciliana

Sea bass with Sicilian caponata

OR

Scaloppina all'archiduca

Veal with archduke sauce

OR

Arosto di maiale tenero al forno

Tender roasted pork shoulder from the oven

DESSERTS

Tiramisù della casa

Homemade tiramisu

OR

Bavarese di frutti di bosco

Bavarian cream with forest fruits

OR

Moelleux caramello e burro salato

Moelleux with caramel and salted butter

BEVERAGE PACKAGE | €35 P.P.

One glass of Prosecco, two glasses of white or red house wine, water (unlimited), one coffee or tea

VEGETARIAN MENU €60

STARTERS

Burrata con gazpacho di pomodoro e crostini profumati alla cipolla

Burrata with tomato gazpacho, crostini and perfume of onion

OR

Crocchetta di formaggio con crema di broccoli

Cheese croquette with broccoli cream

MAIN COURSES

Orecchiette con porcini e zucchine

Orecchiette with porcini mushrooms and zucchini

OR

Ravioli di ricotta e spinaci

Ravioli with ricotta and spinach

DESSERTS

Torta al cioccolato

Chocolate cake

OR

Torta al limone e meringa

Lemon and meringue cake

BEVERAGE PACKAGE | €35 P.P.

*One glass of Prosecco, two glasses of white or red house wine,
water (unlimited), one coffee or tea*

MENU €85

STARTERS

Carpaccio di capesante con mela verde e uova di lompo

Scallop carpaccio with green apple and lumpfish roe

OR

Tartare di manzo con crema di pecorino profumato al tartufo

Beef tartare with pecorino cream and perfume of truffel

OR

Tartare di tonno con salsa guacamole

Tuna tartare with a guacamole

MAIN COURSES

Tagliatelle al ragout d'astice

Fresh tagliatelle with ½ lobster ragout, sun-soaked Sicilian cherry tomatoes, and garnished with parsley

OR

Filetto di manzo con salsa archiduca o al pepe verde

Beef tenderloin with Archduke sauce or green pepper sauce

OR

Merluzzo al vapore con crema di broccoli

Steamed cod with broccoli cream

DESSERTS

Bavarese di frutti di bosco

Bavarian cream with berries

OR

Gelato alla vaniglia con fragole marinato alla vodka e menta

Vanilla ice cream with strawberries marinated in vodka and mint

OR

Carpaccio di ananas marinato con rum e sorbetto al limone

Marinated pineapple carpaccio with rum and lemon sorbet

BEVERAGE PACKAGE | €35 P.P.

One glass of Prosecco, two glasses of white or red house wine, water (unlimited), one coffee or tea

MENU €100

STARTERS

Tartare di langostine con menta e lime su crema di burrata

Langoustine tartare with mint and lime on a burrata cream

OR

Tartare di asparagi con uova posce e tartufo pregiato

Asparagus tartare with poached eggs and precious truffle

FIRST COURSES

Granchio reale ravioli con ragu di scampi e limone

King crab ravioli with scampi ragout and lemongrass

OR

Risotto con tartufo pregiato

Risotto with truffle

SECOND COURSES

Gambas con salsa al cognac e tortino di verdure

Prawns with cognac sauce and vegetable tartlet

OR

Filetto d'agnello con spezie di bosco e il suo fondo

Lamb fillet with forest spices and its sauce

DESSERTS

Mousse al caffè e cioccolato al latte

Mousse from coffee and milk chocolate

OR

**Segreto con glace di camponi e bergamoto e mousse si
mascarpone e granella di pistacchio**

*Secret with raspberry and bergamot glaze and mascarpone
mousse with pistachio crumble*

BEVERAGE PACKAGE | €35 P.P.

*One glass of Prosecco, two glasses of white or red house wine,
water (unlimited), one coffee or tea*