

The image shows the interior of a restaurant. In the foreground, there are several tables with white tablecloths and orange chairs. In the background, there is a bar area with a counter, a menu board, and a large octagonal skylight on the ceiling. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

*Gran Duca*  
IL RISTORANTE

Explorez nos menus pour groupes

[www.granluca.be](http://www.granluca.be)

MENU €67

ENTRÉES

**Antipasto misto**

*Variété de charcuteries italiennes, associée à de la mozzarella de Campanie et des légumes grillés*

OU

**Carpaccio di spada marinato con spaghetti di sedano e mango**

*Carpaccio d'espadon mariné avec des spaghettis de céleri et de mangue*

OU

**Due di salmone**

*Duo de saumon*

PLATS PRINCIPAUX

**Branzino con caponata Siciliana**

*Loup de mer avec caponata sicilienne*

OU

**Scaloppina all'archiduca**

*Veau à la sauce archiduc*

OU

**Arosto di maiale tenero al forno**

*Rôti de porc tendre au four*

DESSERTS

**Tiramisù della casa**

*Tiramisu fait maison*

OU

**Bavarese di frutti di bosco**

*Bavarois aux fruits des bois*

OU

**Moelleux caramello e burro salato**

*Moelleux au caramel et au beurre salé*

FORFAIT BOISSONS | €35 P.P.

*Un verre de Prosecco, deux verres de vin blanc ou rouge de la maison, de l'eau (à volonté), un café ou un thé*

## MENU VÉGÉTARIEN €60

### ENTRÉES

---

**Burrata con gazpacho di pomodoro e crostini profumati alla cipolla**

*Burrata avec gazpacho de tomate et crostinis parfumés à l'oignon*

OU

**Crocchetta di formaggio con crema di broccoli**

*Croquette au fromage avec crème de brocoli*

### PLATS PRINCIPAUX

---

**Orecchiette con porcini e zucchine**

*Orecchiette aux cèpes et aux courgettes*

OU

**Ravioli di ricotta e spinaci**

*Raviolis à la ricotta et aux épinards*

### DESSERTS

---

**Torta al cioccolato**

*Gâteau au chocolat*

OU

**Torta al limone e meringa**

*Gâteau au citron et à la meringue*

**FORFAIT BOISSONS | €35 P.P.**

*Un verre de Prosecco, deux verres de vin blanc ou rouge de la maison, de l'eau (à volonté), un café ou un thé*

MENU €85

ENTRÉES

**Carpaccio di capesante con mela verde e uova di lompo**

*Carpaccio de coquilles Saint-Jacques avec pomme verte et œufs de lompe*  
OU

**Tartare di manzo con crema di pecorino profumato al tartufo**

*Tartare de bœuf avec crème de pecorino parfumée à la truffe*  
OU

**Tartare di tonno con salsa guacamole**

*Tartare de thon avec sauce guacamole*

PLATS PRINCIPAUX

**Tagliatelle al ragout d'astice**

*Tagliatelles fraîches avec un ragoût de demi-homard, des tomates cerises siciliennes gorgées de soleil, et garnies de persil*  
OU

**Filetto di manzo con salsa archiduca o al pepe verde**

*Filet de bœuf avec sauce archiduc ou au poivre vert*  
OU

**Merluzzo al vapore con crema di broccoli**

*Morue à la vapeur avec crème de brocoli*

DESSERTS

**Bavarese di frutti di bosco**

*Bavarois aux fruits des bois*  
OU

**Gelato alla vaniglia con fragole marinato alla vodka e menta**

*Glace à la vanille avec des fraises marinées à la vodka et à la menthe*  
OU

**Carpaccio di ananas marinato con rum e sorbetto al limone**

*Carpaccio d'ananas mariné au rhum et sorbet au citron*

FORFAIT BOISSONS | €35 P.P.

*Un verre de Prosecco, deux verres de vin blanc ou rouge de la maison, de l'eau (à volonté), un café ou un thé*

MENU €100

ENTRÉES

**Tartare di langostine con menta e lime su crema di burrata**  
*Tartare de langoustine à la menthe et au citron vert sur crème de burrata*  
OU

**Tartare di asparagi con uova posce e tartufo pregiato**  
*Tartare d'asperges aux œufs pochés et à la truffe précieuse*

PREMIERS PLATS

**Granchio reale ravioli con ragu di scampi e limone**  
*Raviolis au crabe royal avec ragout de langoustines et citron*  
OU

**Risotto con tartufo pregiato**  
*Risotto à la truffe précieuse*

PLAT PRINCIPAL

**Gambas con salsa al cognac e tortino di verdure**  
*Gambas à la sauce au cognac et petit flan de légumes*  
OU

**Filetto d'agnello con spezie di bosco e il suo fondo**  
*Filet d'agneau aux épices des bois et son jus*

DESSERTS

**Mousse al caffè e cioccolato al latte**  
*Mousse au café et chocolat au lait*  
OU

**Segreto con glace di camponi e bergamoto e mousse si  
mascarpone e granella di pistacchio**  
*Secret avec glace aux framboises et bergamote, mousse de  
mascarpone et éclats de pistache*

FORFAIT BOISSONS | €35 P.P.

*Un verre de Prosecco, deux verres de vin blanc ou rouge de la maison,  
de l'eau (à volonté), un café ou un thé*