



Gran Duca
IL RISTORANTE

Explorez nos menus pour groupes

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

Duo di salmone

Duo de saumon

PLATS PRINCIPAUX

Branzino con caponata Siciliana

Loup de mer avec caponata sicilienne

OU

Scaloppina all'arciduca

Veau à la sauce archiduc

OU

Arrosto di maiale tenero al forno

Rôti de porc tendre au four

DESSERTS

Tiramisù della casa

Tiramisu fait maison

OU

Bavarese ai 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

Paccheri al ragout d'astice

Paccheri frais avec un ragoût de demi-homard, des tomates cerises siciliennes gorgées de soleil, et garnis de persil
OU

Filetto di manzo con salsa arciduca 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 ai 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 uovo posce e tartufo pregiato
Tartare d'asperges aux œufs pochés et à la truffe précieuse

PREMIERS PLATS

Ravioli di granchio reale 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 lamponi e bergamotto e mousse di 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*