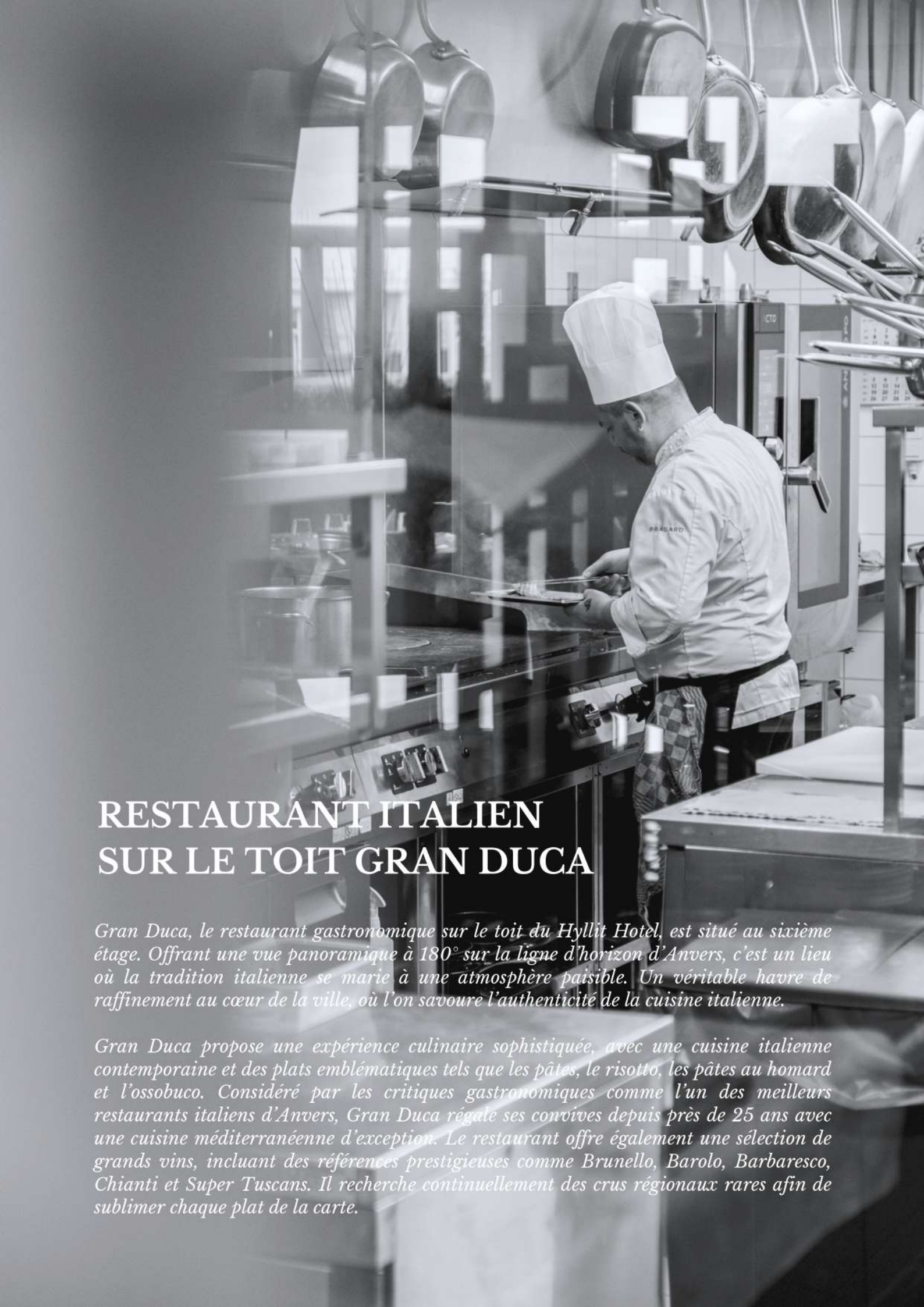


Gran Duca
I L R I S T O R A N T E



RESTAURANT ITALIEN SUR LE TOIT GRAN DUCA

Gran Duca, le restaurant gastronomique sur le toit du Hyllit Hotel, est situé au sixième étage. Offrant une vue panoramique à 180° sur la ligne d'horizon d'Anvers, c'est un lieu où la tradition italienne se marie à une atmosphère paisible. Un véritable havre de raffinement au cœur de la ville, où l'on savoure l'authenticité de la cuisine italienne.

Gran Duca propose une expérience culinaire sophistiquée, avec une cuisine italienne contemporaine et des plats emblématiques tels que les pâtes, le risotto, les pâtes au homard et l'ossobuco. Considéré par les critiques gastronomiques comme l'un des meilleurs restaurants italiens d'Anvers, Gran Duca régale ses convives depuis près de 25 ans avec une cuisine méditerranéenne d'exception. Le restaurant offre également une sélection de grands vins, incluant des références prestigieuses comme Brunello, Barolo, Barbaresco, Chianti et Super Tuscans. Il recherche continuellement des crus régionaux rares afin de sublimer chaque plat de la carte.

MENU VÉGÉTARIEN | €63

Entrées

Burrata con gazpacho di pomodoro e grissino alla cipolla
Burrata avec gazpacho de tomate et gressin à l'oignon

-

Parmigiana di melanzane
Parmigiana d'aubergines

Plats principaux

Risotto con tartufo pregiato
Risotto à la truffe noire fine

-

Ravioli di ricotta e spinaci
Ravioli à la ricotta et aux épinards

Desserts

Torta al cioccolato
Gâteau au chocolat

-

Torta al limone e meringa
Gâteau citron-meringue

FORFAIT BOISSONS | 35 € P.P.

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

MENU FORMULE | €59

(min. 20 personnes)

Choisissez entre 2 formules :

entrée + plat principal

plat principal + dessert

Entrées

Duo di salmone

Duo de saumon

-

Carpaccio di 'fassona Piemontese' con rucola e parmigiano

Carpaccio de bœuf "Fassona Piémontaise" avec roquette et parmesan

Plats principaux

Orecchiette ragù di scampi e pesto

Orecchiette au ragù de scampis et au pesto

-

Scaloppina all'arciduca

Escalopes de veau sauce Archiduc

Desserts

Tiramisù della casa

Tiramisù maison

-

Tartufo al limoncello

Dessert truffe au limoncello

Inclus : ½ bouteille d'eau et un café ou un thé par personne.

MENU 2 | €72

Entrées

Antipasto misto

Assortiment de charcuteries italiennes, accompagné de mozzarella et de légumes grillés

-

Carpaccio di salmone affumicato al whisky, insalata di finocchi, olive nere

Carpaccio de saumon fumé au whisky, salade de fenouil et olives noires

-

Parmigiana di melanzane

Parmigiana d'aubergines

Plats principaux

Branzino con caponata Siciliana

Bar avec caponata sicilienne

-

Orecchiette con pesto e scampi

Orecchiette au pesto et scampis

-

Arrosto di maiale tenero al forno

Rôti de porc tendre au four

Desserts

Tiramisù della casa

Tiramisù maison

-

Bavarese ai frutti di bosco

Bavarois aux fruits des bois

-

Cheesecake caramello e cioccolato

Cheesecake au caramel et au chocolat

FORFAIT BOISSONS | 35 € P.P.

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

MENU 3 | €87

Entrées

Crocchetta di formaggio, crema di piselli e tartufo fresco di stagione

Croquette de fromage, crème de petits pois et truffe fraîche de saison

-

Tartare di tonno con salsa guacamole

Tartare de thon avec sauce guacamole

-

Vitello tonnato

Fines tranches de veau rôties, servies avec sauce au thon et câpres

Plats principaux

Paccheri ragù d'astice

Paccheri au ragù de homard

-

Filetto di manzo con salsa arciduca o al pepe verde

Filet de bœuf sauce Archiduc ou au poivre vert

-

Sogliola alla griglia con verdure di stagione

Sole grillée avec légumes de saison

Desserts

Tartufo al cioccolato

Dessert truffe au chocolat

-

Gelato alla vaniglia con fragole al vodka e menta

Glace vanille avec fraises à la vodka et menthe

-

Panna cotta, pesca e menta

Panna cotta à la pêche et à la menthe

FORFAIT BOISSONS | 35 € P.P.

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

MENU 4 | €107

Entrées

Tartare di manzo toscano con crema di pecorino profumato al tartufo
Tartare de bœuf toscan avec crème de pecorino parfumée à la truffe

-
Capesante scottate, crema di piselli e tartufo di stagione
Saint-Jacques poêlées, crème de petits pois et truffe de saison

Plats intermédiaires

Granchio reale, ravioli con ragù di scampi e limone
Crabe royal et ravioli au ragù de scampis et au citron

-
Risotto con tartufo pregiato
Risotto à la truffe noire fine

Plats principaux

Gambas con salsa al cognac e tortino di verdure
Gambas sauce cognac et petit gâteau de légumes

-
Tagliata di ribeye black Angus rucola e grana
Tagliata de ribeye Black Angus avec roquette et fromage Grana

Desserts

Semifreddo al caffè e nocciola
Semifreddo au café et à la noisette

-
Delizia ai frutti della passione, biscotto alle mandorle e cioccolato fondente
Délice aux fruits de la passion, biscuit aux amandes et chocolat noir

FORFAIT BOISSONS | 35 € P.P.

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

RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE CHEZ GRAN DUCA

www.granduca.be | info@granduca.be | +32 3 202 68 87

