Gran Duca

IL RISTORANTE



GRAN DUCA RESTAURANT ITALIEN PANORAMIQUE

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

Tartare di verdure con yogurt marinato alle erbe
Tartare de légumes au yaourt aux herbes
-
Couscous alla mediterranea con zucchine, menta e feta
Couscous méditerranéen aux courgettes, à la menthe et à la feta

Plats principaux

Risotto alla milanese con crema di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi
Risotto à la milanaise, crème de Parmigiano Reggiano affiné 36 mois
-
Ravioli al tartufo con crema di funghi misti
Raviolis à la truffe avec une crème de champignons variés

Desserts

Tartufo al cioccolato
Truffe glacée italienne au chocolat
-
Torta della nonna
Gâteau traditionnel italien, garni de crème à la vanille et parsemé de pignons de pin.

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 1 | €72

Entrées

Antipasto misto
Assortiment de charcuteries italiennes, mozzarella et légumes grillés
-
Carpaccio di pesce spada alla siciliana con limone, rucola e capperi fritti
Carpaccio d'espadon à la sicilienne, citron, roquette et câpres frites
-
Crocchette artigianali di Parmigiano Reggiano, con insalata mista
Croquettes artisanales au Parmigiano Reggiano, accompagnées d'une salade composée

Plats principaux

Arrosto di maiale tenero al forno
Roulade de porc fondante, rôtie au four
-
Branzino alla griglia con pomodorini, capperi, olive e purè di patate
Bar grillé, tomates cerises, câpres, olives et purée de pommes de terre
-
Ravioli ai carciofi e pecorino con fonduta di taleggio
Raviolis farcis aux artichauts et au pecorino, accompagnés d'une sauce au Taleggio

Desserts

Tiramisù della casa
Tiramisu maison
-
Tartufo al limoncello
Truffe glacée au citron et au limoncello
-
Cheesecake al 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 2 | €87

Entrées

Carpaccio di manzo piemontese con tartufo fresco
Carpaccio de bœuf piémontais à la truffe fraîche
-
Tartare di tonno con salsa al frutto della passione e pane tostato
Tartare de thon, sauce au fruit de la passion et pain grillé
-
Burrata con gazpacho di peperone giallo grigliato, olio al basilico e polvere di olive nere
Burrata, gaspacho de poivron jaune grillé, huile de basilic et poudre d'olives noires

Plats principaux

Paccheri al ragù d'astice
Paccheri au ragù de homard
-
Tagliata di ribeye Black Angus con rucola, Grana Padano e aceto balsamico
Tagliata d'entrecôte Black Angus, roquette, Grana Padano et vinaigre balsamique
-
Sogliola alla griglia con verdure e purè di patate
Sole grillée, légumes et purée de pommes de terre

Desserts

Mousse al cioccolato e lamponi
Mousse au chocolat et aux framboises
-
Gelato alla vaniglia con fragole alla vodka e menta
Glace à la vanille, fraises à la vodka et menthe
-
Panna cotta al cocco, cioccolato e menta
Panna cotta à la noix de coco, chocolat et 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 3 | €107

Entrées

Tartare di manzo piemontese con tartufo fresco e crema di pecorino
Tartare de bœuf piémontais à la truffe fraîche et crème de pecorino
-
Capesante scottate con crema di scampi, porri e zafferano
Saint-Jacques poêlées, crème de scampis, poireaux et safran

Plats intermédiaires

Ravioli al granchio reale con ragù di scampi e liquirizia
Raviolis au crabe royal, ragù de scampis et réglisse
-
Risotto mantecato con tartufo fresco
Risotto crémeux à la truffe fraîche

Plats principaux

Gamberoni con salsa al cognac e couscous alla mediterranea
Gambas, sauce au cognac et couscous méditerranéen
-
Filetto di manzo alla Rossini
Filet de bœuf façon Rossini

Desserts

Selezione di formaggi con confettura di fichi e confettura di cipolle
Sélection de fromages, confiture de figues et confit d'oignons
-
Delizia ai frutti della passione con biscotto alle mandorle e cioccolato fondente
Dessert 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

MENU FORMULE | €59

(min. 20 personnes)

Choisissez parmi deux formules:

entrée + plat principal
ou
plat principal + dessert

Entrées

Scampi fritti con salsa tartara
Scampis frits, sauce tartare
-
Vitello tonnato
Veau à la sauce au thon

Plats principaux

Orata al forno con finocchi e arancia
Daurade royale au four, fenouil et orange
-
Scaloppina alla pizzaiola
Escalope de veau façon pizzaiola à la tomate

Desserts

Tiramisù della casa
Tiramisu maison
-
Semifreddo al torroncino
Semifreddo au nougat

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

RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE CHEZ GRAN DUCA

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

