Gran Duca

IL RISTORANTE



ITALIAANS ROOFTOP RESTAURANT GRAN DUCA

Gran Duca, gastronomisch rooftoprestaurant, bevindt zich op de zesde verdieping van het Hyllit Hotel. Met een panoramisch uitzicht van 180° over de Antwerpse skyline is het een plek waar de Italiaanse traditie en een serene sfeer samenkomen. Het restaurant is een verborgen parel in de bruisende stad en biedt een stukje Italiaanse gastronomie.

Gran Duca staat voor een culinaire ervaring en serveert moderne Italiaanse gerechten, met klassieke specialiteiten zoals pasta, risotto, verse kreeftpasta en ossobuco. Door culinaire critici geroemd als een van de beste Italiaanse restaurants van Antwerpen, serveert Gran Duca al bijna 25 jaar voortreffelijke mediterrane gerechten. Het restaurant beschikt over een selectie verfijnde wijnen, waaronder gerenommeerde klassiekers zoals Brunello, Barolo, Barbaresco, Chianti en Super Tuscans. Daarnaast gaan ze voortdurend op zoek naar unieke, regionale wijnen die het menu perfect aanvullen.

VEGETARISCH MENU | €63

Voorgerechten

Tartare di verdure con yogurt marinato alle erbe
Groententartaar met yoghurt, gemarineerd met kruiden
-
Couscous alla mediterranea con zucchine, menta e feta
Mediterrane couscous met courgette, munt en feta

Hoofdgerechten

Risotto alla milanese con crema di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi
Milanese risotto met Parmigiano Reggiano-crème, 36 maanden gerijpt
-
Ravioli al tartufo con crema di funghi misti
Ravioli met truffel en een crème van gemengde paddenstoelen

Desserts

Tartufo al cioccolato
Italiaanse ijstruffel met chocolade
-
Torta della nonna
Traditionele Italiaanse taart, gevuld met vanillecrème, afgewerkt met pijnboompitten

DRANKENFORFAIT | €35 P.P.

één glas Prosecco
twee glazen witte of rode huiswijn
water (onbeperkt)
één koffie of thee

MENU 1 | €72

Voorgerechten

Antipasto misto
Variatie van Italiaanse vleeswaren, gecombineerd met mozzarella en gegrilde groenten
-
Carpaccio di pesce spada alla siciliana con limone, rucola e capperi fritti
Siciliaanse zwaardviscarpaccio met citroen, rucola en gefrituurde kappertjes
-
Crocchette artigianali di Parmigiano Reggiano, con insalata mista
Huisgemaakte kroketten van pure Parmigiano Reggiano, met gemengde salade

Hoofdgerechten

Arrosto di maiale tenero al forno
Malse ovengebraden varkensrollade
-
Branzino alla griglia con pomodorini, capperi, olive e purè di patate
Gegrilde zeebaars met kerstomaten, kappertjes, olijven en aardappelpuree
-
Ravioli ai carciofi e pecorino con fonduta di taleggio
Ravioli gevuld met artisjok en pecorino, met een saus van taleggio

Desserts

Tiramisù della casa
Huisgemaakte tiramisù
-
Tartufo al limoncello
IJstruffel met citroen en limoncello
-
Cheesecake al caramello e cioccolato
Cheesecake met karamel en chocolade

DRANKENFORFAIT | €35 P.P.

één glas Prosecco
twee glazen witte of rode huiswijn
water (onbeperkt)
één koffie of thee

MENU 2 | €87

Voorgerechten

Carpaccio di manzo piemontese con tartufo fresco
Piëmontese rundercarpaccio met verse truffel
-
Tartare di tonno con salsa al frutto della passione e pane tostato
Tonijntartaar met passievruchtensaus en geroosterd brood
-
Burrata con gazpacho di peperone giallo grigliato, olio al basilico e polvere di olive nere
Burrata met gazpacho van gegrilde gele paprika, basilicumolie en poeder van zwarte olijven

Hoofdgerechten

Paccheri al ragù d'astice
Paccheri met kreeftragù
-
Tagliata di ribeye Black Angus con rucola, Grana Padano e aceto balsamico
Black Angus ribeye-tagliata met rucola, Grana Padano en balsamicoazijn
-
Sogliola alla griglia con verdure e purè di patate
Gegrilde zeetong met groenten en aardappelpuree

Desserts

Mousse al cioccolato e lamponi
Chocolademousse met frambozen
-
Gelato alla vaniglia con fragole alla vodka e menta
Vanille-ijs met aardbeien in vodka en munt
-
Panna cotta al cocco, cioccolato e menta
Kokospanna cotta met chocolade en munt

DRANKENFORFAIT | €35 P.P.

één glas Prosecco
twee glazen witte of rode huiswijn
water (onbeperkt)
één koffie of thee

MENU 3 | €107

Voorgerechten

Tartare di manzo piemontese con tartufo fresco e crema di pecorino
Piëmontese rundertartaar met verse truffel en pecorinocrème
-
Capesante scottate con crema di scampi, porri e zafferano
Kort gebakken sint-jakobsvruchten met scampicrème, prei en saffraan

Tussengerechten

Ravioli al granchio reale con ragù di scampi e liquirizia
Ravioli met king crab, scampiragù en zoethout
-
Risotto mantecato con tartufo fresco
Romige risotto met verse truffel

Hoofdgerechten

Gamberoni con salsa al cognac e couscous alla mediterranea
Gamba's met cognacsaus en mediterrane couscous
-
Filetto di manzo alla Rossini
Runderfilet Rossini-stijl

Desserts

Selezione di formaggi con confettura di fichi e confettura di cipolle
Selectie kazen met vijgenconfituur en uienconfituur
-
Delizia ai frutti della passione con biscotto alle mandorle e cioccolato fondente
Passievruchtendessert met amandelbiscuit en pure chocolade

DRANKENFORFAIT | €35 P.P.

één glas Prosecco
twee glazen witte of rode huiswijn
water (onbeperkt)
één koffie of thee

MENUFORMULE | €59

(min. 20 personen)

Kies uit 2 formules:

starter + hoofdgerecht
of
hoofdgerecht + dessert

Voorgerechten

Scampi fritti con salsa tartara
Gefrituurde scampi's met tartaarsaus
-
Vitello tonnato
Kalfsvlees met tonijnsaus

Hoofdgerechten

Orata al forno con finocchi e arancia
Ovengebakken goudbrasem met venkel en sinaasappel
-
Scaloppina alla pizzaiola
Kalfslapje pizzaiola-stijl met tomaat

Desserts

Tiramisù della casa
Huisgemaakte tiramisù
-
Semifreddo al torroncino
Semifreddo met nougat

Inclusief ½ fles water en één koffie of thee p.p.

BOEK UW ROOFTOPERVARING BIJ GRAN DUCA

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

