



Gran Duca
IL RISTORANTE

Ontdek ons aanbod voor groepen

MENU €67

VOORGERECHTEN

Antipasto misto

Variatie van Italiaanse vleeswaren, gecombineerd met mozzarella uit Campania en gegrilde groenten

OF

Carpaccio di spada marinato con spaghetti di sedano e mango

Gemarineerde zwaardvis carpaccio met spaghetti van selderij en mango

OF

Duo di salmone

Duo van zalm

HOOFDGERECHTEN

Branzino con caponata Siciliana

Zeebaars met Siciliaanse caponata

OF

Scaloppina all'arciduca

Kalfsvlees met Archiducsaus

OF

Arrosto di maiale tenero al forno

Zachte geroosterde varkensschouder uit de oven

DESSERTS

Tiramisù della casa

Huisgemaakte tiramisu

OF

Bavarese ai frutti di bosco

Bavarois met bosvruchten

OF

Moelleux caramello e burro salato

Moelleux met karamel en gezouten boter

DRANKENFORFAIT | €35 P.P.

Een glas Prosecco, twee glazen witte of rode huiswijn, water (onbeperkt), een koffie of thee

VEGETARISCH MENU €60

VOORGERECHTEN

Burrata con gazpacho di pomodoro e crostini profumati alla cipolla

Burrata met tomaten-gazpacho en crostini met parfum van ui

OF

Crocchetta di formaggio con crema di broccoli

Kaaskroket met broccoli-crème

HOOFDGERECHTEN

Orecchiette con porcini e zucchini

Orecchiette met eekhoortjesbrood en courgette

OF

Ravioli di ricotta e spinaci

Ravioli met ricotta en spinazie

DESSERTS

Torta al cioccolato

Chocoladetaart

OF

Torta al limone e meringa

Citroentaart met meringue

DRANKENFORFAIT | €35 P.P.

*Een glas Prosecco, twee glazen witte of rode huiswijn,
water (onbeperkt), een koffie of thee*

MENU € 85

VOORGERECHTEN

Carpaccio di capesante con mela verde e uova di lompo

Carpaccio van coquilles met groene appel en lompeitjes

OF

Tartare di manzo con crema di pecorino profumato al tartufo

Rundersteak tartaar met pecorinocrème en parfum van truffel

OF

Tartare di tonno con salsa guacamole

Tonijntartaar met een saus van guacamole

HOOFDGERECHTEN

Paccheri al ragout d'astice

Verse paccheri met een ragout van ½ kreeft, zonovergoten Siciliaanse kerstomaten en afgewerkt met peterselie

OF

Filetto di manzo con salsa arciduca o al pepe verde

Runderfilet met Archiducsaus of groene pepersaus

OF

Merluzzo al vapore con crema di broccoli

Gestoomde kabeljauw met een crème van broccoli

DESSERTS

Bavarese ai frutti di bosco

Bavarois met bosvruchten

OF

Gelato alla vaniglia con fragole marinato alla vodka e menta

Vanille ijs met aardbeien gemarineerd in vodka en munt

OF

Carpaccio di ananas marinato con rum e sorbetto al limone

Carpaccio van ananas gemarineerd met rum en citroensorbet

DRANKENFORFAIT | € 35 P.P.

*Een glas Prosecco, twee glazen witte of rode huiswijn,
water (onbepikt), een koffie of thee*

MENU €100

VOORGERECHTEN

Tartare di langostine con menta e lime su crema di burrata
Tartaar van langoustine met munt en limoen op een crème van burrata
OF

Tartare di asparagi con uovo posce e tartufo pregiato
Tartaar van asperges met gepocheerde eieren en truffel

TUSSENGERECHTEN

Ravioli di granchio reale con ragu di scampi e limone
King krab ravioli met scampiragout en citroengras
OF

Risotto con tartufo pregiato
Risotto met truffel

HOOFDGERECHTEN

Gambas con salsa al cognac e tortino di verdure
Garnalen met cognacsaus en groententaartje
OF

Filetto d'agnello con spezie di bosco e il suo fondo
Lamsfilet met boskruiden en zijn saus

DESSERTS

Mousse al caffè e cioccolato al latte
Mousse van koffie en melkchocolade
OF

Segreto con glace di lamponi e bergamotto e mousse di mascarpone e granella di pistacchio
Geheim met frambozen- en bergamotsaus, mascarponemousse en gemalen pistachenoten

DRANKENFORFAIT | €35 P.P.

*Een glas Prosecco, twee glazen witte of rode huiswijn,
water (onbeperkt), een koffie of thee*