



The *Grace* Club

MENU DEGUSTAZIONE

MENU A DUE PORTATE TWO COURSE MENU

ANTIPASTO + PRIMO o SECONDO + DESSERT
STARTER + FIRST or MAIN DISH + DESSERT

50
(Beverage escluso)
(Beverage not included)

MENU A TRE PORTATE THREE COURSE MENU

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DESSERT
STARTER + FIRST DISH + MAIN DISH + DESSERT

65
(Beverage escluso)
(Beverage not included)

ANTIPASTI

STARTERS

Garden Salad

spinacino baby, carote, zucchine, finocchi, pomodorini confit e granello di pistacchio 8

Garden Salad

with baby spinach, carrots, courgettes, fennel, confit cherry tomatoes and chopped pistachios.

Carpaccio di manzo marinato agli agrumi
insalatina verde, crostini di focaccia e salsa mahoney 1/3/10

Citrus marinated beef carpaccio

with green salad, focaccia croutons and mahoney sauce

Tonno pinna gialla vitellato

con avocado, capperi di Pantelleria e salsa tonnata 3/4

Veal yellowfin tuna

with avocado, Pantelleria's capers and tuna sauce

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Paccheri di Gragnano

con pomodorini, basilico fresco e stracciatella 1/7/9

Paccheri from Gragnano

with cherry tomatoes, fresh basil and stracciatella

Risotto dai sapori del Mediterraneo

con burrata, liofilizzati di pomodoro, olive, capperi e spinaci 7/9/11

Risotto with Mediterranean flavors

with burrata, freeze-dried tomatoes, olives, capers and spinach

Linguine ai frutti di mare

con pasta all'uovo, vongole, carpaccio di polpo e gamberi 1/2/3/9/14

Linguine with seafood

with clams, octopus carpaccio and prawns

SECONDI PIATTI

MAIN DISHES

Involtini di melanzane alla mediterranea al forno

con salsa al pomodoro, olive, basilico e mozzarella 7

Mediterranean aubergine rolls

(baked with tomato sauce, olives, basil and mozzarella)

Tagliata di manzo alla griglia

rucola, scaglie di grana, pomodorini e glassa di aceto balsamico 7

Grilled Sliced Italian Steak

with rocket salad, Grana Padano, cherry tomatoes and balsamic vinegar

Tentacolo di polpo abbrustolito

con cremoso di patate, verdure croccanti e marmellata di cipolla di Tropea 14

Grilled octopus

with creamy potatoes, crunchy vegetables and onion jam

DOLCI

DESSERTS

Tortino semifreddo ai frutti di bosco e cioccolato 3/7

Semifreddo cake with wild berries and chocolate

Sorbetto allo zenzero

Ginger Sorbet