



MENÙ BRUNCH

BRUNCH MENU

Grace



SPECIAL BRUNCH

BRUNCH SPECIALS

Roast beef, crema di funghi, scaglie di tartufo e pancake con sciroppo d'acero e uovo all'occhio di bue

Roast beef, cream of mushrooms, truffle flakes and pancakes with maple syrup and fried egg

25

Panino con hamburger, scamorza, bacon, insalata e pomodoro con patate avocado e frittelle di zucchine

Sandwich with hamburger, scamorza cheese, bacon, salad and tomato with potatoes, avocado and zucchini fritters

25

Salmone affumicato, uova strapazzate, waffle con sciroppo d'acero, avocado, philadelphia e anelli di cipolla

Smoked salmon, scrambled eggs, waffles with maple syrup, avocado, philadelphia and onion rings

25

Omelette al prosciutto cotto e formaggio con bacon croccante, pancake con sciroppo d'acero, avocado e patate arrosto

Cooked ham and cheese omelette with crispy bacon, pancakes with maple syrup, avocado and roast potatoes

25

Tagliere di salumi e formaggi con confetture, miele, noci e frutti di bosco accompagnati da pancake e waffle

Platter of cold cuts and cheeses with jams, honey, nuts and berries accompanied by pancakes and waffles

25

Tutti gli specials verranno accompagnati da un bicchiere di spremuta di arancia, refill di caffè americano e una bottiglia d'acqua ogni due persone

All specials will be accompanied by a glass of orange juice, refill of American coffee and a bottle of water for every two people



POKÉ

POKÉ

Poké avocado, mango, philadelphia, semi di sesamo,
edamame e salsa di soya

Poké avocado, mango, philadelphia, sesame seeds,
edamame and soy sauce

15

Scegli tra:

Choose among:

Riso bianco

White rice

Riso nero

Black rice

Salmone

Salmon

Tonno

Tuna



TARTARE

TARTARE

Tartare di salmone con avocado

Salmon tartare with avocado

18

Tartare di tonno con mango

Tuna tartare with mango

22

Tartare di Fassona con scaglie di grana e tartufo
Fassona meat tartare with parmesan flakes and truffle

18



PRIMI FIRST DISHES

Spaghetto al pomodoro e basilico
Spaghetti with tomato sauce and basil
15

Orecchiette scampi e porcini
Orecchiette with scampi and porcini mushrooms
20

SECONDI MAIN DISHES

Tagliata di tonno, semi di sesamo e salsa di
soya con verdura ripassata
Sliced tuna, sesame seeds and sauce
soy with sautéed vegetables
24

Tagliata di manzo con patate rustiche alla paprica
Sliced beef with rustic paprika potatoes
18



LE NOSTRE UOVA

EGG BASED DISHES

15

All'occhio di bue
Fried

Strapazzate
Scrambled

Frittata
Omelette

Sode
Hard-boiled

In camicia
Poached

Servite con:
Served with:

Pancake, bacon croccante, avocado, cheddar e pomodoro
Pancake, crispy bacon, avocado, cheddar and tomato

Pesce fresco in base alla disponibilità di mercato.
Fresh fish according to market availability.

In caso di allergie ed intolleranze rivolgersi al personale.
In case of allergies and intolerances, contact the staff.

servizio al tavolo 2 euro
cover charge 2 euro

TOAST
TOAST

French toast
French toast
12

Club sandwich
Club sandwich
15

INSALATE
SALADS

Caesar salad di gamberi
Shrimp Caesar salad
15

Caesar salad di pollo
Chicken Caesar salad
13

CONTORNI
SIDE DISHES

Anelli di cipolla
Onion rings
10

Insalata mista
Mixed salad
8

DOLCI
DESSERTS

8

Carrot cake con crema
Carrot cake with cream

Brownie con gelato alla nocciola
Brownie with hazelnut ice cream

Cheesecake alla fragola
Strawberry **cheesecake**

Pancake al burro con sciroppo d'acero, crema, panna e mirtilli
Butter **pancakes** with maple syrup, cream, whipped cream and blueberries

Waffle al burro con sciroppo d'acero, miele, noci e lamponi
Butter **waffles** with maple syrup, honey, walnuts and raspberries



BIBITE BEVERAGE

Acqua minerale naturale Panna 0,75 cl

Still mineral water Panna 0,75 cl

3

Acqua minerale frizzante S. Pellegrino 0,75 cl

Sparkling mineral water S. Pellegrino 0,75 cl

3

Soft drink

Soft drink

4

Spremuta di arancia

Orange juice

5

Cocktail

Cocktail

10

Cocktail premium

Premium cocktail

15

Calice di vino

Wine glass

8

Birra in bottiglia Asahi

Asahi bottle beer

5

Caffè americano

American coffee

2

Caffè

Coffee

2

Cappuccino

Cappuccino

2

Pesce fresco in base alla disponibilità di mercato.
Fresh fish according to market availability.

In caso di allergie ed intolleranze rivolgersi al personale.
In case of allergies and intolerances, contact the staff.

servizio al tavolo 2 euro
cover charge 2 euro



**Regolamento CE 1169/2011 Decreto legislativo n. 109 del 27 Gennaio 1992
sezione IIIa Decreto legislativo n. 114/2006**

**PRESENZA DI EVENTUALI ALLERGENI O INTOLLERANZE
NEI PIATTI SOMMINISTRATI**

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti;
2. Crostacei e prodotti a base crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso);
8. Sedano e prodotti a base di sedano;
9. Senape e prodotti a base di senape;
10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
11. Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg;
12. Lupini e prodotti a base di lupini;
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi;
14. Frutto a guscio, vale a dire :
 - Mandorle (*amigdalus communis* L.);
 - Nocciole (*corylus avellana*);
 - Noci (*Junglans regia*);
 - Noci di Pecan (*carya illinoensis* K.Koch);
 - Noci di Acagiù (*anacardium occidentale*);
 - Noci del Brasile (*bertholletia excelsia*);
 - Noci Macadamia (*macadamia ternifolia*);
 - Pistacchi (*pistacia vera*);
 - E i loro derivanti.

**IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI IL CLIENTE E' INVITATO A DICHIARARE
LE PROPRIE PATOLOGIE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE**



CARTA DEI VINI

WINE LIST

Grace



VINI BIANCHI

WHITE WINES

Sharjs Venezie IGT 2018 Livio Felluga	28
Trebbiano d'Abruzzo vintage "ed limitata" DOC 2008 Villa Medoro	28
Fiano d'Avellino DOCG 2017 Tenuta sarno 1860	32
Capo Martino Venezia Giulia IGT 2015 JERMANN	76
Pinot Grigio C.O.F. Doc 2018 Livio Felluga	32
Chardonnay Venezia Giulia IGT 2018 Jermann	32
Friulano Collio DOC 2017 Mario Schiopetto	28
Ribolla gialla Venezia Giulia IGT 2018 Mario Schiopetto	32
Vintage Tunina Venezia Giulia IGT 2017 Jermann	56
Where Dreams Venezia Giulia IGT 2015	56
Lugana Riserva 90+10 Il Rivale DOC 2017 lombardia Pratello	32
Arneis Langhe Blangè BIO DOC 2018 Ceretto Piemonte	36
Chardonnay Planeta Sicilia Menfi 2018	36
Gavi dei Gavi Etichetta Nera DOCG 2018 Piemonte	48

Grace

VINI BIANCHI

WHITE WINES

Timorasso 'Derthona' colli tortonesi DOC 2017 Piemonte	32
Capichera Isola dei Nuraghi IGT 2017 Capichera Sardegna	52
Capichera Vendemmia Tardiva VT 2016 Sardegna	88
Vermentino di Sardegna Mamaioà BIO 2018	24
Passobianco Chardonnay Terre Siciliane IGP az.vin. Contini	40
Gewurztraminer Alto Adige DOC 2018 Terlano	32
Pinot Bianco Alto Adige DOC 2018 Terlano	28
Sauvignon Blanc Livio Felluga 2018	32
Sauvignon Alto Adige 'Quarz' DOC 2017 Terlano	60
Cervaro della Sala Umbria IGT 2017 C. della sala	72
Capitel Croce Veneto IGT 2017	32
From Black to White Bianco Veneto Az. Agr.Zynè	36
Soave Classico BIO DOC veneto 2018 Az. Agr. Gini	28

VINI ROSSI

RED WINES

Montepulciano d'Abruzzo 'Rosso del duca' 2016 Villa Medoro	28
Inferno Valtellina Superiore DOCG 2015 Lombardia Sertoli Salis	36
Barbaresco DOCG 2013 GAJA Piemonte	200
Barolo 'Vigneto Garretti' DOCG 2015 la spinetta Piemonte	72
Dolcetto Dogliani DOCG 2018 Poderi Luigi Enaudi Piemonte	40
Nebbiolo Langhe DOC 2016 La Spinetta Piemonte	36
Primitivo di Manduria 'ES' Riserva DOC Gianfranco Fino 2014 Puglia	120
Brunello di Montalcino DOCG 2014 Caparzo Toscana	56
Chianti Classico 'Brolio' DOCG 2017 Ricasoli Toscana	28
Guado al Tasso Bolgheri superiore DOC 2015 Antinori Toscana	144
Il Bruciato Bolgheri Rosso DOC 2017 Antinori Toscana	36
Ornellaia Bolgheri DOC 2016 Ten. Ornellaia Toscana	224
Sassicaia Bolgheri DOC 2016 Ten. San Guido Toscana	224
Tignanello Toscana IGT 2016 Tenuta San Guido	136



VINI ROSSI

WHITE WINES

Amarone della Valpolicella Classico DOP 2013 AZ.AGR.ZYME' Veneto	120
Amarone della Valpolicella Classico 'Costasera' DOCG 2015 Masi Veneto	60
Cabernet Veneto '602020' IGP 2015 AZ. AGR. ZYME'	36
Lagrein Doc 2018 Terlano	28

VINI ROSATI

ROSÉ WINES

Chiaretto del Garda Valtenesi DOC 2018 Lombardia Pratello	24
Scalabrone Bolgheri Rosato DOC 2018 Antinori	32

VINI ESTERI

FOREIGN WINES

Petit Chabils A.P.C.C. 2017 Albert Pic 2017 Baron Ladoucette	40
Pouilly fumè A.P.F.C. 2018 baron ladoucette	48

Grace



FRANCIACORTA SPARKLING WINES

Ca' Del Bosco Cuvee Prestige	56
Ca'del Bosco Cuvee Prestige Rosè	72
Ronco Calino Millesimato Brut Docg	56
Ronco Calino Rosè Brut Radijan Docg	48
Bellavista Cuvee Brut	56
Bellavista Rosè	72

Grace

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE

Vueve Clicquot	0,75 L	120
Vueve Clicquot Magnum	1,50 L	440
Moet & Chandon	0,75 L	120
Moet & Chandon Magnum	1,50 L	440
Dom Perignon	0,75 L	280
Dom Perignon P2 Brut	0,75 L	600
Dom Perignon Magnum	1,50 L	960
Ruinart Brut	0,75 L	160
Ruinart Rosè	0,75 L	200
Ruinart Blanc De Blancs	0,75 L	200
Crystal Brut	0,75 L	320
Crystal Brut Magnum	1,50 L	1040
Krug Gran Cuvée Brut	0,75 L	400