

The *Grace* Club

MENU
RESTAURANT

ANTIPASTI STARTERS

Tartare di tonno, burrata, pomodorini marinati, olive e rucola
Tuna tartare, burrata cheese, marinated cherry tomatoes, olives and rocket
22

Tartare di ricciola, mango e citronette al lime
Amberjack tartare, mango and lime citronette
22

Salmone marinato, cous cous al curry, zucchine e yogurt
Marinated salmon, curry couscous, zucchini and yogurt
22

Gran crudo di pesce e crostacei, frutta, verdura e oli aromatici
Raw fish and shellfish, fruit, vegetables and aromatic oils
40

Magatello di vitello al punto rosa, salsa tonnata, capperi
Veal magatello cooked at pink point, tuna sauce, capers
20

Paleta iberica Pata Negra, "Pan Tramvai" e composta di fichi senapata
Iberian Paleta Pata Negra, "Pan Tramvai" and compote of figs mustard
18

Melanzana affumicata, salsa di peperone arrosto, scaglie di ricotta e zucchine
Smoked aubergine, roasted pepper sauce, flakes of ricotta and courgettes
18



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Bigoli al torchio alle vongole, zucchine e polvere di bottarga

Bigoli pasta with clams, courgettes and bottarga powder

25

Spaghetti alla chitarra, olio aromatizzato, peperoncino e astice

Spaghetti pasta, flavored oil, chilli and lobster

30

Gnocchi di patate cacio e pepe, succo di pomodoro al basilico

Potato gnocchi with cheese and pepper, tomato juice with basil

18

SECONDI PIATTI

MAIN DISHES

Polpo rosolato, patate al sale, olio ai capperi, olive e pomodori secchi

Browned octopus, potatoes in salt, oil with capers, olives and dried tomatoes

28

Tonno scottato, pistacchi, funghi prataioli e ceci in oliocottura

Seared tuna, pistachios, champignons mushrooms and chickpeas in cooking oil

28

Filetto di manzetta prussiana alle erbe, patata americana e cremoso al grana

Prussian beef fillet with herbs, American potato and creamy parmesan

28

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



DOLCI **DESSERTS**

Tarte tatin con gelato alla vaniglia

Tarte tatin with vanilla ice cream

10

Profiterole al cioccolato

Chocolate profiteroles

10

Tiramisù ai frutti di bosco e il suo sorbetto

Tiramisu with berries and its sorbet

10

Gelati alla crema, croccante e salsa al cacao e caffè
Ice cream: cream, crunchy and cocoa and coffee sauce

10

Frutti di bosco al naturale

Natural wild berries

10