



The
Grace
Club

MENU DEGUSTAZIONE

MENU A DUE PORTATE TWO COURSES MENU

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

50
(Beverage escluso)
(Beverage not included)

MENU A TRE PORTATE THREE COURSES MENU

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

65
(Beverage escluso)
(Beverage not included)

ANTIPASTI STARTERS

Tris di affumicati: tonno, spada e salmone
con riccioli di burro aromatizzato su crostini
Trio of smoked fish: tuna, swordfish and salmon
with curls of flavored butter on croutons
Tartare di Fassona con mostarda al miele
e capperi frutto
Fassona tartare with honey mustard
and fruit capers

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

Risotto del pescatore
Fisherman's risotto
Maccheroncini al ferretto
con ragù bianco di vitello aromatizzati al tartufo
Truffle flavoured Calabrian macaroni
with white veal ragout

SECONDI PIATTI MAIN DISHES

Trancio di salmone su alghe wakame
Slice of salmon on wakame algae
Tagliata di manzo con rucola,
grana e glassa di aceto balsamico
Sliced beef with rocket, parmesan
and balsamic vinegar glaze

DOLCI DESSERTS

Tortino al cioccolato con cuore tenero
Chocolate cake with tender heart