



GRAND HOTEL DA VINCI



MONNALISA
#RESTAURANT

ROOM SERVICE



ANTIPASTI STARTERS

Bocconcini di bufala alla caprese <i>Mozzarella bites with sliced tomatoes</i> 7	€ 14,00
Salmone affumicato con crostini di pane brioche e burro salato <i>Smoked salmon with dill-weed on crispy brioche bread and yogurt sauce</i> 1-3-4-7-	€ 18,00
Prosciutto di San Daniele e melone <i>Thin slices of San Daniele ham on sliced melon</i>	€ 16,00

LE INSALATE

Caesar Salad con dressing allo yogurt <i>Green salad with chicken, bread and Parmesan cheese</i> 1-3-7-	€ 15,00
---	---------





INSALATA "DA VINCI"

€ 15,00

Insalata verde, pomodori, rucola, tonno, uova sode e olive

Green salad with tomatoes, rocket salad, tuna fish, boiled eggs and olives

3-4-7-

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Pennette con pomodoro fresco e basilico

€ 14,00

Penne pasta with fresh tomato and basil sauce

1-7-9-

*Ravioli alle erbe di campo rucola e

€ 18,00

San Daniele

1-3-7-9-

Spaghetti alle vongole del nostro mare

€ 18,00

1-4-7-9-12-14

Zuppa di verdure secondo mercato con crostini

€ 16,00

1-3-7-9





SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Tomino alla piastra spinacini scottato e noci 7-	€ 16,00
Girello di vitello in salsa tonnata 3-4-7-10-12	€ 18,00
Filetto di manzo alla brace <i>Barbecued beef fillet</i>	€ 22,00
Darne di spigola ai pomodorini e olive taggiasche <i>Mediterranean style sea-bass fillet with olives, onion and cherry tomatoes.</i> 4-9-12	€ 23,00

SNACK - SANDWICHES

Toast al prosciutto e formaggio Ham and cheese toast sandwich 1-3-7-	€ 10,00
--	---------





Club Sandwich € 18,00
1-3-6-7-10-12

Piadina al crudo, squacquerone e rucola € 12,00
1-3-7-

*Hamburger di manzo fontina lattuga pomodoro € 16,00
cipolla brasata e patate croccanti
1-3-6-7-8-10-11-

*Hamburger di tonno avocado pomodoro insalata
e yogurt e patate croccanti
1-3-4-6-7-8-10-

DALLE NOSTRE COLLINE

Selezione di salumi del territorio con piadina € 18,00
calda
1-7-

Tgliere di formaggi del territorio e fichi € 18,00
caramellati
*Selection of local cheeses with caramelized
figs*
7





FRUTTA E DESSERT

FRUITS AND DESSERTS

Tagliata di frutta fresca Fresh fruit carpaccio	€ 12,00
Ananas al Grand Marnier Grand Marnier pineapple 12	€ 12,00
* Mousse al cocco mango e passion fruit biscuit al basilica e menta croccantino al pistacchio 1-3-7-8-	€ 14,00
* Cremoso ai due cioccolati sablè al cacao, caramello morbido e mandorle caramellate 1-3-7-8-	€ 14,00
Crema leggera fragole spadellate al miele e biscotto alla banana 1-3-7-8-12	€ 14,00
GELATI ARTIGIANALI	€ 12,00
- Gelato al fior di latte (7-)	
- Sorbetto al cioccolato	





- Gelato al pistacchio (7-8)
- Con abbinamento a topping composta di fragole
- Amarene e granella di frutta secca e gocce croccanti di cioccolato

ROOM SERVICE

€ 12.00 per person

ROOM SERVICE

Interno 713





INDICAZIONI ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Soia e prodotti derivati
5. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
6. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
7. Sedano e prodotti derivati
8. Senape e prodotti derivati
9. Semi di sesamo e prodotti derivati
10. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
11. Lupino e prodotti a base di lupino
12. Molluschi e prodotti a base di mollusco
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

