

MONNALISA

#RESTAURANT

M E N U



GRAND HOTEL DA VINCI





ANTIPASTI

Tutto crudo secondo pescato del giorno Il fior fiore dei nostri mari in crudità	40,00
Aggiunta di	
• Ostriche 4,00 cad	
• Gamberi rossi 5,00 cad	
• Scampi 6,00 cad	
2-4-6-14	
Insalatina di mare alla catalana con crostacei, pesci e molluschi cotti al vapore e conditi con citronette agli agrumi	26,00
2-4-7-9-12-14	
Tartare di tonno rosso e pepe Sichiuan avocado e fragole	25,00
1-4-7-8-12-14	
Prosciutti di quaglia bardato glassa alle amarene e schiacciata di vitellote	20,00
1-7-8-9-12	
Calamaro borsotto ripieno con pane al pistacchio su lamelle di carciofi al lemongrass	20,00
1-4-9-12-14	
Strudel di verdure in pasta fillo coulis di datterini e mandorle tostate	16,00
1-3-7-9	



PRIMI PIATTI

Mambrini alla stracciata di bufala melanzane viola, pesto leggero e gobbetti rossi in crudità 1-2-3-4-7-8-9-14	20,00
Tagliolino al bianco di ombrina vongole, zucchine in fiore e bottarga 1-3-4-7-9-12-14	20,00
Rigatoni Senatore cappelli "Felicetti" guanciaie, pomodorini e pecorino romano 1-7-9-12	22,00
Passatelli asciutti al tartufo vellutata di Parmigiano Reggiano e stridoli di campo 1-3-7-9	18,00



RISOTTI

Risotto al profumo di mare come una volta in guazzetto rosso di molluschi e crostacei 2-4-7-8-9-12-14	20,00
---	-------

ZUPPE

Zuppa di verdure di stagione con crostini di pane alle erbe aromatiche 1-8-9	15,00
Cappelletti della tradizione Romagnola in brodo ristretto di manzo e cappone 1-3-7-9	16,00



SECONDI PIATTI DI PESCE

Dal mercato ittico alla brace Grigliata di pesce fresco del nostro mare con verdure ai ferri e patate arrostate 1-2-4-14	35,00
Crostacei, molluschi e pesci del nostro mare gratinati su carta papiro 1-2-4-7-14	25,00
Trancio di spigola al pesto di ortaggi asparagi e riccioli di calamari 4-9-12-14	25,00
Spiedo di gamberoni ai ferri lischi spadellati e pompelmo rosa 1-2-4-12-14	24,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

Bavetta di Black Angus arrostita alle erbe aromatiche rucola, pomodorini e scaglie di grana 1-7-9-12	25,00
---	-------



VEGETARIANO

CTomino alla piastra e asparagi 16,00
Uovo di quaglia poche e tartufo
3-7-8-9

INDICAZIONI ALLERGENI · *ALLERGEN DIRECTORY*

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, farr, 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 illinoiensi (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

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the numerical correspondence you will see on the last page of the menu. The restaurant staff is available to provide any information about the preparation of the dishes

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or they hybridised strains) and its derivatives
2. Shellfish and its derivatives
3. Eggs and its derivatives
4. Fish and its derivatives
5. Peanuts and its derivatives
6. Soy and its derivatives
7. Milk and its derivatives
8. Nuts as almonds (Amigdalus communis), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans [Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch], Brasil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and its derivatives
9. Celery and its derivatives
10. Mustard and its derivatives
11. Sesame seeds and its derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO₂
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products