

MONNALISA

#RESTAURANT

M E N U



GRAND HOTEL DA VINCI





DALLE NOSTRE COLLINE

MENU DEGUSTAZIONE

Prosciutto di quaglia bardato al guanciale
schacciata di zucca violina e riduzione di aceto balsamico

Passatelli e tartufo nero
*Passatelli romagnoli spadellati con burro salato, Parmigiano
Reggiano, spinacino fresco e tartufo nero estivo*

Chateaubriand, carciofi e scoparolo
*Tagliata di filetto di manzo ai ferri servito con carciofi brasati
e scaglie di pecorino dolce Scoparolo*

Morbido cioccolato, caffè e nocciole
*Cre moso al cioccolato e caffè, ganache montata alla nocciola
e croccante al gruè di cacao*

Fine pasticceria mignon

€ 75 a persona

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 90 a persona

Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo



DALL'ADRIATICO

MENU DEGUSTAZIONE

Il Mare d'inverno

Crostacei, pesci e molluschi del nostro mare rosolati con pane alle olive, serviti su cavolo nero spadellato e pomodorini canditi

Tagliolini alle ortiche e zafferano

al bianco di spigola, vongoline nostrane, zucchine e concassé di pomodoro

Rombo e funghi porcini

Freschissimo rombo arrostito e servito su patata mantecata all'olio extravergine di oliva e funghi porcini trifolati

Cestino di Croccante

mousse al dulcey e caramello

Fine pasticceria mignon

€ 85 a persona

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 100 a persona

Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo



DALLA FATTORIA BATANI

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

Ceci, broccoli e frutta secca
*Humus di ceci, roselline di broccoletti al vapore
e biscuit alle mandorle*

Gnocchetti di zucca, burro, salvia e fossa
*Piccoli gnocchi di patate e zucca spadellati con burro
spumeggiante, salvia e pecorino dolce di Fossa*

Tuberi e verdure di stagione
*Millefoglie di verdure e tuberi di stagione, Mozzarisella
su fonduta di pomodoro e basilico*

Tartelletta vegana al mango
*Tartelletta di frolla con crema vegana, composta di mango,
frutto della passione e mango confit*

Fine pasticceria mignon

€ 65 a persona

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 80 a persona

*Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo.
Il menu vegetariano può essere trasformato in vegano.*



DALL'ADRIATICO ALL'ALTO SAVIO

MENU DEGUSTAZIONE DI MARE CON ABBINAMENTO
DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO UNCINATO

Amuse bouche

Schiacciata di patate, piovra arrostita e porcini

Crocchetta di crostacei e verdure

con pane panko, cremoso di topinambur e pagliuzze di tartufo

Tortelli di Ravigliolo, gamberi rosa e funghi porcini

Tortelli di pasta fresca ripieni di Ravigliolo e Parmigiano spadelati con gamberi rosa ai funghi porcini trifolati

Tagliata di spigola al tartufo nero

Filetto di spigola spinata e tagliata arrostita alla plancha con pesto di ortaggi freschi e tartufo nero uncinato

Frangipane caldo alle mele

con gelato al fior di latte

Fine pasticceria mignon

€ 95 a persona

Con degustazione di 2 di vini a cura del Sommelier € 115 a persona

Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo



LA GRAND CARTE

Su prenotazione.
Cena con servizio alla lampada dai nostri Maître
(minimo 2 persone a tavolo).

ANTIPASTI

Tutto crudo secondo pescato del giorno	
<i>Il fior fiore dei nostri mari in crudità (2-4-6-14)</i>	42,00
• Scampi di Porto Santo spirito (al pezzo)	7,00
• Gambero rosso Sicilia (al pezzo)	6,00
Il Mare d'inverno	
<i>Crostacei, pesci e molluschi del nostro mare rosolati con pane alle olive, serviti su cavolo nero spadellato e pomodorini canditi (1-2-4-14)</i>	28,00
Tonno rosso scottato al pistacchio di Bronte	
<i>Il cuore del tonno marinato con salsa di soia e arancio avvolto nella granella di pistacchio e servito con gel al melograno (1-4-6-7-8-14-12)</i>	26,00
Crocchetta di crostacei, topinambur e funghi porcini	
<i>Crocchetta di crostaci e verdure con pane panko, cremoso di topinambur e petali di funghi porcini tostati (1-2-4-7-8-12)</i>	24,00
Polipo, patate e olive taggiasche	
<i>Losanghe di piovra al vapore su schiacciata di patata e tartare di olive taggiasche (4-12-14)</i>	26,00
Prosciutto di quaglia bardato al guanciale	
<i>Schiacciata di zucca violina e riduzione di aceto balsamico (1-9-12)</i>	24,00
Alice del Mar Cantabrico	
<i>Serie oro 55g servita con stracciatella di bufala, crostini di toscano e burro salato (1-4-7)</i>	24,00



LA PASTA

Tortelli di Ravigliolo, cappasanta e funghi porcini <i>Tortelli di pasta fresca ripieni di Ravigliolo e Parmigiano spadellati con cappasanta arrostita al burro di cacao e funghi porcini trifolati (1-2-3-4-7-9-12-14)</i>	25,00
Tagliolini alle ortiche e zafferano <i>Al bianco di spigola, vongoline nostrane, zucchine e concassé di pomodoro (1-3-4-9-12-14)</i>	23,00
Passatelli e tartufo nero <i>Passatelli romagnoli spadellati con burro salato, Parmigiano Reggiano, foglioline di spinacino fresco e tartufo nero (1-3-7-9-12)</i>	25,00
Pacchè mono grano ai crostacei di mare <i>Spadellati con la polpa dei crostacei, la sua bisque, pomodorini datterini e basilico fresco (1-2-7-12-14)</i>	25,00
Gnocchetti di zucca, burro, salvia e fossa <i>Piccoli gnocchi di patate e zucca spadellati con burro spumeggiante, salvia, pecorino dolce di Fossa e bacon croccante (1-3-7-9-12)</i>	23,00

I RISOTTI

Riso vialone nano alla moda dei pescatori <i>Risotto bianco di pesce con pescato dell'Adriatico e profumo di bergamotto (2-4-7-9-12-14)</i>	26,00
Risotto Franciacorta, foie gras e mele <i>Risotto al Franciacorta mantecato con foie gras e mele della Fattoria Batani spadellate (7-8-9-12)</i>	26,00

LE ZUPPE

Quadrucci alle canocchie <i>Piccoli quadrucci di pasta fresca in brodetto di canocchie e piccole verdure (1-2-3-7-12-14)</i>	24,00
Maltagliati e fagioli <i>Crema di fagioli cannellini maltagliati di pasta fresca e aghi di rosmarino (1-3-7-9-12)</i>	20,00
Minestrone di verdure come una volta <i>Fatto con solo verdure fresche della nostra tenuta, i migliori legumi e olio EVO (9)</i>	20,00

IL PESCE

Dal mercato ittico alla brace <i>Grigliata di pesce fresco del nostro mare con verdure ai ferri e patate arrostate (1-2-4-14)</i>	45,00
Crostacei, pesci e molluschi del nostro mare <i>Gratinati su carta papiro e verdure fresche (1-2-4-7-14)</i>	28,00
Rombo, calamari e funghi porcini <i>Freschissimo rombo arrostito e servito su patata mantecata all'olio extravergine di oliva, guazzetto di calamari e funghi porcini trifolati (4-9-12-14)</i>	28,00
Pesci dell'Adriatico in tempura <i>Tutto quello che offre il nostro mare e verdure di stagione fritte con croccante tempura giapponese servita con salsa agrodolce (1-2-3-4-6-7-9-12-14)</i>	28,00
Tagliata di spigola al tartufo nero <i>Filetto di spigola spinato e tagliato, arrostito alla plancia con pesto di ortaggi freschi e tartufo nero uncinato</i>	28,00

LA CARNE

Chateaubriand, carciofi e Scoparolo <i>Tagliata di filetto di manzo ai ferri servito con carciofi brasati e scaglie di pecorino dolce Scoparolo (12)</i>	28,00
Tournedos di vitello alla Rossini <i>La parte più tenera del vitello arrostita e servita con salsa al Madeira, scaloppa di foie gras e tartufo nero (1-7-8-9-12)</i>	28,00

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Culatello e Casatella di giornata <i>Serviti con piadina calda e fichi caramellati (1-7-9)</i>	20,00
Cappelletti in doppio brodo di manzo e cappono <i>Piccoli cappelletti di carne cotti e serviti in brodo ristretto di manzo e cappono (1-3-7-9)</i>	22,00
Le Costolette di agnello <i>Dorate con pane alle erbe officinali e salsa tartara (1-3-7-9-12)</i>	26,00

VEGANO

Ceci, broccoli e frutta secca <i>Hummus di ceci, roselline di broccoletti al vapore e biscuit alle mandorle (8-12-)</i>	16,00
Barbabietola rossa, topinambur e funghi porcini <i>Ravioli aperti di barbabietola ripieni con topinambur e noci serviti con funghi porcini e crema al latte di cocco (1-8-9-12)</i>	16,00
Tuberi e verdure di stagione <i>Millefoglie di verdure e tuberi di stagione, Mozzarisella su fonduta di pomodoro e basilico (9)</i>	18,00



I DOLCI

Morbido cioccolato, caffè e nocciole <i>cremoso al cioccolato e caffè, ganache montata alla nocciola e croccante al gruè di cacao</i> (1-3-7-8-12)	12,00
Frangipane caldo alle mele <i>Con gelato al fior di latte e crumble al cacao</i> (1-3-7-8-12)	12,00
Cestino di Croccante <i>con mousse al dulcey e caramello</i> (1-3-7-8-12)	12,00
Tartelletta vegana al mango <i>tartelletta di frolla crema vegana, composta di mango, frutto della passione e mango confit</i> (1-3-7-8-12)	12,00
Degustazione di fine pasticceria mignon <i>composta da 6 piccole delizie della nostra pasticceria</i> (1-3-7-8-12)	12,00
Tagliata di frutta fresca in ghiaccio	10,00
Scelta di gelati <i>mantecati di giornata dal nostro pasticcere</i> (3-7-8)	8,00

I FORMAGGI

Parmigiano Reggiano <i>Selezioni di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature e diversa provenienza (7)</i>	12,00
Plateau di formaggi francesi <i>Selezione di stagione (7)</i>	22,00
Plateau Italiano <i>Selezioni di formaggi freschi e stagionati nazionali (7)</i>	20,00
Tagliere di formaggi <i>selezione di formaggi francesi e italiani, stagionati e freschi, minimo due persone (7)</i>	30,00



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 illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia terni folia*) 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