

MONNALISA

#RESTAURANT

M E N U T E R R A Z Z A



GRAND HOTEL DA VINCI





SNACK · SANDWICHES

Toast al prosciutto cotto e formaggio <i>Ham and cheese toast sandwich (1-3-7)</i>	€ 12,00
Club Sandwich con petto di pollo grigliato <i>Club Sandwich with grilled chicken breast (1-3-7)</i>	€ 18,00
Piadina al prosciutto di San Daniele squacquerone e rucola <i>Piadina with San Daniele Ham, Scquacquerone soft cheese and rocket salad (1-7)</i>	€ 15,00
ROLL DI PIADINA INTEGRALE, mozzarella di bufala, melanzane e pomodorini secchi <i>Flat bread roll - with buffalo mozzarella cheese, eggplants and cherry dried tomatoes (1-7-8)</i>	€ 15,00
AVOCADO TOAST AL SALMONE AFFUMICATO, Pane a lievito naturale tostato farcito con salmone affumicato, avocado, insalatina novella e dressing allo yogurt <i>Avocado toast with salmon, toasted bread, avocado hummus, fresh salad and yogurt sauce (1-7-8-4)</i>	€ 18.00
CHEESEBURGER DI MANZO, insalata, cipolla brasata, pomodoro e patate fritte <i>Beef Cheeseburger, salad, braised onion, tomato and french fries (1-3-7-10)</i>	€ 20.00

HAMBURGER DI TONNO, insalata verde pomodoro,
avocado salsa allo yogurt e patate fritte € 20,00
*Tuna burger, green salad, tomato, avocado, yogurt sauce
and french fries (1-3-4-7)*

"Bella Romagna" (tagliere di salumi del territorio € 22,00
con piadina calda
"Bella Romagna" (local cured meats with piadina) (1-7)

Tavolozza di formaggi stagionati e freschi € 22,00
con fichi caramellati
Fresh cheeses with caramelizeds figs (1-7)

DALL'ORTO

INSALATA "DA VINCI" € 18,00
Insalata mista, tonno, olive, uovo sodo e mozzarelline
*Mixed salad, tuna, olives, hard-boiled egg and mozzarella
(3-4-7-9)*

CAESAR SALAD € 20,00
Con petto di pollo ai ferri vele di parmigiano crostini
di pane e dressing allo yogurt
*Green salad, grilled chicken, parmesan cheese,
yogurt sauce and croutons (7-8-9)*

PINZIMONIO € 14,00
Ortaggi freschi in ghiaccio olio della Fattoria Batani
e sale dolce di Cervia
*Raw vegetables with dip on the side: Fresh vegetables
from Batani's farm with ice, oil and Cervia' sweet salt (9)*

I POKÈ

AKI POKE FISH € 20,00
Riso basmati, bruciatini di tonno ai semi di sesamo,
avocado, edamame, pomodorini e cetriolo
*Basmati rice, tuna burnt with sesame seeds, edamame,
avocado, yellow tomatoes and cucumber*
(1-2-4-6-7-9-11-12)

AKI POKE CHICKEN € 20,00
Riso basmati, straccetti di pollo al sesamo, edamame,
pomodorini datterini e cetriolo
*Basmati rice, chicken bites with sesame, edamame,
datterini tomatoes and cucumber* (1-7-8-9-10-12)

DI MARE O DI TERRA PER INIZIARE IL PASTO

Carpaccio di pomodoro con burrata, basilico fresco € 20.00
e crostini all'origano
*Tomatoe Carpaccio with burrata, fresh basil and
oregano croutons* (7-)

Insalatina di mare fredda con verdure di stagione € 25.00
Cold seafood salad with seasonal vegetables

Prosciutto di San Daniele con carpaccio di melone € 20,00
San Daniele ham with sliced melon



DAL GRANO AL PIATTO

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico <i>Spaghetti with fresh tomato and basil (1-7-9)</i>	€ 16,00
Mambrini di burrata agli sparagi e speck croccante <i>Burrata Mambrini with asparagus and crispy smoked ham (1-3-7-9-12)</i>	€ 18,00
Strozzapreti al bianco di ombrina vongole e zucchine <i>Strozzapreti with umbrine fresh filet, clams and courgettes (1-3-4-7-9-12-14)</i>	€ 20,00
Zuppa di verdure fresche "come una volta" <i>Seasonal vegetables soup (9)</i>	€ 16,00

DALLA PADELLA ALLA BRACE

Tagliata di manzo rucola, pomodorini e grana <i>Beef fillet sliced with rocket, cherry tomatoes and parmesan</i>	€ 28,00
Trancio di spigola arrostita con zucchine <i>Sea bass fillet with zuchinis (4-9-12-14)</i>	€ 26,00
Spiedini di calamari e gamberi ai ferri <i>Grilled squids and prawns skewers (1-2-4-14)</i>	€ 24,00
Carpaccio di verdure scottate con tomino alla piastra <i>Carpaccio with seared vegetables with grilled tomino cheese (7-8)</i>	€ 20,00



FRUTTA E DESSERT · *FRUITS AND DESSERTS*

Biscotto al cioccolato, cremoso al caffè e ganache montata alla nocciola <i>Chocolate biscuit, creamy coffee and whipped hazelnut ganache</i>	€ 12,00
Tartelletta con cremoso al limone e meringa <i>Tartlet with creamy lemon and meringue</i>	€ 12,00
Tagliata di frutta fresca <i>Fresh fruits sliced with Ice</i>	€ 12,00
Plateau Royal	€ 18,00
Yogurt Mantecato con fragole fresche e granola <i>Creamed yogurt fresh, strawberries and granola (7)</i>	€ 12,00

Coperto € 3,50

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, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. 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
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
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 following numerical correspondence

1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or they hybridised strains) and derivate*
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*) 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*