MONNALISA

#RESTAURANT

Room Service

Grand Hotel Da Vinci

★★★★★

Snack & Sandwiches

Toast al prosciutto cotto e formaggio *Ham and cheese toast sandwich (1-3-7-)*	€ 10,00
Club Sandwich con petto di pollo grigliato *Club Sandwich with grilled chicken breast (1-3-7-)*	€ 18.00
Piadina prosciutto di San Daniele squaquerone e rucola *Piadina with San Daniele Ham, Squacquerone soft cheese and rocket salad (1-7-)*	€ 13.00
Avocado toast al salmone affumicato *Avocado toast with smoked salmon (1-7-8-4)*	€ 18.00
Cheeseburger di manzo, insalata, cipolla brasata, pomodoro e patate fritte *Beef Cheeseburger, salad, braised onion, tomato and french fries (1-3-7-10)*	€ 20.00
Chicken nuggets con patate fritte *Chicken nuggets with french fries (1-3-7-9-12)*	€ 20.00

Dalle Colline al Mare

"Bella Romagna" € 20.00
Tagliere di salumi del territorio con piadina calda
Local cured meats with warm piadina (1-7)

Tavolozza di formaggi stagionati e freschi con fichi caramellati e gnocco fritto € 20.00
Fresh and seasoned cheeses with caramelizeds figs and "gnocco fritto" (1-7)

L'orto

Insalata Da Vinci € 16.00
Insalata mista, tonno, olive, uovo sodo, e mozzarelline
Mixed salad, tuna, olives, hard-boiled egg and mozzarella (3-4-7-9)

Caesar Salad € 16.00
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 € 12.00
ortaggi freschi in ghiaccio olio della tenuta 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)

Di Mare o di Terra per iniziare il Pasto

Burrata in Carpaccio di pomodoro olio al basilico e crostini di pane — € 20.00
Tomato Carpaccio with burrata, fresh basil and croutons (7)

Salmone affumicato yogurt all'aneto e arancio e pane brioche — € 24.00
Smoked salmon with dill yogurt, orange and brioche bread (1-3-4-7-12)

Culatello e casatella di giornata e piadina calda — € 20.00
Italian Culatello and casatella cheese served with piadina (1-7-9)

Dal Grano al piatto

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico — € 18.00
Spaghetti with fresh tomato and basil (1-7-9)

Ravioli di patate ai funghi porcini, rucola e San Daniele croccante — € 20.00
Potatoes stuffed ravioli with wild mushrooms and crispy San Daniele ham (1-3-7-9-12)

Strozzapreti al bianco di ombrina vongole e zucchine — € 22.00
Strozzapreti with umbrine filet, clams and courgettes (1-3-4-7-9-12-14)

Zuppa di verdure fresche "come una volta" — € 16.00
Seasonal vegetables soup (9)

Dalla padella alla brace

Tagliata di manzo ai cuori di carciofi e pecorino dolce € 28.00
Beef fillet sliced with artichokes and sweet ewe's cheese

Darna di rombo arrostita ai funghi porcini € 28.00
Roasted turbot with wild mushrooms (4-9-12-14)

Spiedini di calamari e gamberi ai ferri € 26.00
Grilled squids and prawns skewers (1-2-4-14)

Spinacino scottato tomino alla piastra uovo pochè e tartufo € 24.00
Roasted tomino cheese on seared spinach with poached egg and truffle (7-8-)

I Dessert e la Frutta fresca di Stagione

Biscotto al cioccolato, cremoso al caffè e Ganache montata alla nocciola € 12.00
Chocolate biscuit, creamy coffee and whipped hazelnut ganache

Tartelletta con cremoso al limone e meringa € 12.00
Tartlet with creamy lemon and meringue

Tagliata di frutta fresca € 10.00
Fresh fruits sliced with Ice

Plateau royal € 18.00

Yogurt Mantecato con fragole fresche e granola € 12.00
Creamed yogurt with fresh strawberries and granola (7)

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 solfti 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