MONNALISA

#RESTAURANT

Menu

GRAND HOTEL DA VINCI

★★★★★

Dall' Adriatico

Menu Degustazione

Il Mare d'inverno

Mazzancolle sogliole e piovra scottato alla piastra
serviti su insalatina di cavolo nero croccante pesto di olive
taggiaschee lamelle di carciofi alla mentuccia
(2-4-12-14)

I Tortelli di burrata pesto di pistacchio e basilico

Mazzancolle nostrane e bisque ristretta di datterini
(1-2-3-4-7-8-9-12-14)

Rombo arrostito alla plancia, patata mantecata allo zafferano e olio EVO

riccioli di calamari e funghi porcini

Tartelletta al limone di Sorrento

Cremoso al limone e meringa
(1-3-7-8-12)

€ 85 a persona

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 105 a persona

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

DALLE NOSTRE COLLINE

Menu Degustazione

Prosciutto di quaglia bardato al guanciale

Schiacciata di zucca violina riduzione di aceto balsamico
(1-3-7-9-12)

Passatelli asciutti spadellati con burro spumeggiante e Parmigiano Reggiano

cremoso di zucca violina, tartufo nero e spinacino croccante
(1-3-7-8-12)

Tournedos di vitello alla Rossini

La parte più tenera dl vitello arrostita e servita con salsa al Madeira
scaloppa di foie grass e tartufo nero

Caffé, cioccolato e nocciola

Biscotto al cioccolato cremoso al caffé e ganache montata
alla nocciola
(1-3-7-8-12)

€ 75 a persona

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 95 a persona

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

DALLA TENUTA BATANI

Menu Degustazione vegano

Insalatina di cavolo nero
carciofi, mozzarisella affumicata e melograno

Nodini di farro e salvia
broccoletti olive taggiasche e pane tostato
(1-5-8-9-)

Tofu croccante in crosta di pistacchio
Cremoso di sedano rapa zucca violina e riduzione
di balsamico
(1-6-8-9)

Catalana Vegana al mango
(1-8-12)

€ 65 a persona

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 85 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).

Stuzzichiamo l'Appetito con le nostre Entrate

Carpaccio di tonno rosso e ricciola 28,00
Pesto di ortaggi freschi, agrumi e crostini di pane brioches
(1-3-4-7-9-21-14)

Tartare di Salmone 30,00
Gel al melograno, crumble alle mandorle
(1-2-3-4-7-9-21-14)

Il vapore del Da Vinci 28,00
Secondo il pescato del giorno selezioniamo i pesci crostacei e molluschi più adatti alla cottura al vapore e li abbiniamo a verdure di stagione (2-4-9-12-14)

Calamaro alla plancia ceci e broccoletti 26,00
Calamaro scottato passatina di ceci e roselline di broccoletti
(1-2-7-9-12-14)

Il Mare d'inverno 28,00
Pesci e crostacei scottati alla piastra serviti su insalatina di cavolo nero dal nostro orto pesto di olive taggiasche e lamelle di carciofi alla mentuccia (2-4-12-14)

Prosciutto di quaglia bardato al bacon 24,00
Schiacciata di zucca violina riduzione di aceto balsamico
(1-3-7-9-12)

Alice del Mar Cantabrico 22,00
Serie oro 55g servita con stracciatella di bufala, crostini di toscano e burro salato (1-4-7)

Steak Tartare 28,00
Filetto di manzo battuto al coltello e condito dai nostri Maitre con i suoi intingoli (3-10-12)

Le nostre Paste fatte a mano
con farine biologiche di grani antichi

I Tortelli di burrata pesto di pistacchio e basilico 26,00
Gobbetti rossi in crudità e bisque ristretta di datterini
(1-2-3-4-5-7-9-12-14)

Taglierini agli spinaci e zafferano 26,00
Funghi porcini cappasanta arrostita calamaretti e aghi di rosmarino
(1-2-3-4-9-12-14)

Mezzi paccheri monograno 26,00
Cacio, pepe tonno al fumo e cime di rapa
(1-3-4-5-7-9-12-14)

Passatelli asciutti spadellati con burro spumeggiante e Parmigiano Reggiano 28,00
cremoso di zucca violina, tartufo nero e spinacino croccante
(1-3-5-7-8-12)

Nodini di farro e salvia broccoletti 24,00
Olive taggiasche e pane tostato (vegan)
(1-5-8-9)

I Risotti

Risotto cremoso alla barbabietola 26,00
Mousse di caprino anacardi e mele caramellate
(2-4-7-9-12-14)

Riso vialone nano al battuto di seppia,
vongole 28,00
bottarga, pomodorini canditi e cialda al nero
(2-4-9-12-14)

Zuppe e minestre come una volta

Molfettini in guazzetto di canocchie
e canelli gentili 24,00
Piccole verdure e olio al basilico
(1-2-3-4-7-9-12-14)

Minestrone con verdure di stagione 20,00
e crostini di pane integrale
(1)

Tutto quello che offrono i Nostri Mari
in diverse cotture e consistenze

Dal mercato ittico alla brace 40,00
Grigliata di pesce fresco del nostro mare con verdure di stagione e patate arrostite
(1-2-4-12-14)

Il Gatinato Monnalisa 28,00
Pesci molluschi e crostacei secondo il pescato del giorno e verdure di stagione
(1-2-4-14)

Tataki di tonno, battuto di erbe officinali, fagioli cannellini 26,00
Cipolla rossa di Tropea in agrodolce e aglio fermentato
(1-4-6-7-8-14-12)

Spigola carciofi e polenta 26,00
Trancio di spigola piastrato, polenta croccante, guazzetto di vongole e carciofi arrostiti
(1-4-6-9-11-12-14)

Rombo arrostito alla plancia 26,00
patata mantecata allo zafferano e olio EVO, riccioli di calamari e funghi porcini
(4-9-12-14)

Piatti della Tradizione

Culatello e Casatella di giornata 20,00
Servito con piadina calda e fichi caramellati (1-5-7-9)

Cappelletti in doppio brodo di manzo e cappone 22,00
Piccoli cappelletti di carne cotti e serviti in brodo ristretto di manzo e cappone
(1-3-7-9)

Carrè di agnello alla frutta secca 26,00
Costolette di agnello in crosta di frutta secca, patata mantecata e glassa al timo e porro confit
(1-3-7-8-9-12)

La Carne

Diaframma di Black Angus 28,00
Cavolo cappuccio viola e maionese alla paprika
(7-9-12)

Tournedos di vitello alla Rossini 30,00
La parte più tenera dl vitello arrostita e servita con salsa al Madeira scaloppa di foie grass e tartufo nero
(1-7-8-9-12)

Le proposte Vegane

Insalatina di cavolo nero 20,00
carciofi, mozzarisella affumicata e melograno

Nodini di farro e salvia 24,00
broccoletti, olive taggiasche e pane tostato
(1-5-8-9)

Tofu croccante in crosta di pistacchio 24,00
Cremoso di sedano rapa zucca violina e riduzione di balsamico
(1-6-8-9)

I Formaggi

Plateau di formaggi francesi 22,00
Selezione di stagione (7)

Plateau Italiano 20,00
Selezioni di formaggi freschi e stagionati nazionali
(7)

Tagliere di formaggi 30,00
Selezione di formaggi francesi e italiani, stagionati e freschi, minimo due persone
(7)

I Dolci

Caramello morbido Bavarese alla nocciola e mousse al mascarpone *(1-3-7-8-12)*	12,00
Croccantino al pistacchio Composta di lamponi e ganache al cioccolato bianco *(1-3-7-8-12)*	12,00
Catalana Vegana al mango *(1-8-12)*	12,00
Cremoso al passion Biscotto alla mandorla e ganache montata al cioccolato bianco *(1-3-7-8-12)*	12,00
Degustazione di fine pasticceria mignon composta da 6 piccole delizie della nostra pasticceria *(1-3-7-8-12)*	12,00
Tagliata di frutta fresca in ghiaccio	10,00
Scelta di gelati mantecati di giornata dal nostro pasticcere *(3-7-8)*	8,00

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 illinoiensis (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 solfti 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