

MONNALISA

#RESTAURANT

M E N U



GRAND HOTEL DA VINCI





DALLE NOSTRE COLLINE

Menu Degustazione

Prosciutto di quaglia bardato con patate vitelotte
e lischi
(1-3-7-8-9-12)

Le margherite alla parmigiana
Ravioli ripieni di melanzana alla parmigiana e fonduta di provola
affumicata
(1-3-4-7-8-9-14)

Tournedos di manzo al tartufo
Filetto di manzo arrostito con indivia brasata, glassa al Franciacorta
e tartufo nero Scorzone
(1-7-8-9-12)

Rocher
Dolce ai tre cioccolati con crema inglese alla lavanda
(1-8-12)

€ 75 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



DALL' ADRIATICO

Menu Degustazione

Polpo con Hummus di Ceci e Paprika

Polpo arrostito con hummus di ceci, maionese alla paprika
e aghi di rosmarino
(1-3-4-6-7-8-9-12-14)

Tagliolini seppia e piselli

Tagliolini con nero di seppia battuto della stessa, cremoso
di piselli e datterini confit
(1-2-3-4-7-8-9-12-14)

Spigola alla plancia e zucchine

Trancio di spigola arrostito alla piastra servito con zucchine
scapece e mentuccia fresci
(1-4-6-7-8-14-12)

Cheesecake al sottobosco

Mousse di fragole, composta ai frutti di bosco e bavarese
al formaggio
(1-3-7-8-12)

€ 85 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

Vitelotte anacardi e carota

Patata viola mantecata, cremoso di carota affumicata
e crumble di anacardi

(8-12)

Bottoni di melanzane, pendolini e basilico

Tortelli ripieni di melanzane serviti con coulis di datterini
e definiti con clorofilla di basilico

(1-9)

Seitan croccante, latte mandorle e verdure

Seitan croccante al panko, vellutata di latte di mandorle
e batonette di verdure

(1-9)

Catalana al mango e latte di mandorle

(8)

€ 65 a persona

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 75 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

Mosaico di mare Carpaccio di tonno rosso, salmone e pesce spada con alga nori, maionese di soia, arancio e avocado (1-2-4-6-9-12)	30,00
Gamberi rossi ai frutti tropicali Gamberi rossi in crudità, latte di cocco, passion fruit e pane brioches (1-2-3-7-8-9-12-14)	30,00
Il vapore del Da Vinci Secondo il pescato del giorno selezioniamo i pesci crostacei e molluschi più adatti alla cottura al vapore e li abbiniamo a verdure di stagione (1-2-4-6-7-8-9-10-12-14)	28,00
Polpo con Hummus di ceci e paprika Polpo arrostito con hummus di ceci, maionese alla paprika e aghi di rosmarino (1-3-4-6-7-8-9-12-14)	26,00
Prosciutto di quaglia bardato Con patate vitelotte e lischi (1-3-7-8-9-12)	26,00
Fassona con squacquerone e rucola Battuta di fassona, pesto di rucola, mandorle e s quacquerone (7-8-9-12)	28,00

LE NOSTRE PASTE FATTE A MANO CON FARINE BIOLOGICHE DI GRANI ANTICHI

Tagliolini seppia e piselli Tagliolini con nero di seppia battuto della stessa, cremoso di piselli e datterini confit (1-3-4-6-7-9-12-14))	24,00
Strozzapreti fatti a mano Bianco di ombrina vongole e zucchini in fiore (1-2-3-7-9-12-14) <i>cheese, asparagus light pesto, raw shrimps from Mazara</i>	24,00
Mezzi paccheri monograno Ai crostacei di mare pomodorini datterini e basilico (1-2-4-7-8-9-12-14) <i>with burrata cheese, asparagus light pesto, raw shrimps from Mazara</i>	26,00
Le margherite alla parmigiana Ravioli ripieni di melanzana alla parmigiana e fonduta di provola affumicata (1-3-4-7-8-9-14)	24,00

IL RISO

Risotto asparagi e gobbetti rossi Risotto mantecato con pesto di asparagi e pinoli e definito con stracciata di bufala e gobbetti rossi in crudità (2-4-7-9-12-14) <i>with burrata cheese, asparagus light pesto, raw shrima</i>	28,00
Riso petto d'oca affumicato e amarene Risotto allo champagne e foie gras, definito con petto d'oca affumicato e amarene (2-4-7-8-9-12)	28,00



DAL MERCATO ITTICO ALLA BRACE

Tutto quello che offrono i nostri mari in diverse
cotture e consistenze

Grigliata di pesce fresco del nostro mare con verdure di stagione e patate arrostiti (1-2-4-14)	45,00
Grigliata di crostacei con verdure di stagione e patate arrostiti (1-2-4-14)	65,00
Il Gatinato Monnalisa di pesci, molluschi e crostacei secondo il pescato del giorno e verdure di stagione (1-2-3-7-8-12-14)	30,00
Tonno rosso scottato con vellutata di peperoni gialli, zenzero, melanzana in diverse consistenze e soia (1-4-6-7-8-14-12)	28,00
Spigola alla plancia e zucchine Trancio di spigola arrostito alla piastra servito con zucchine scapece e mentuccia fresca (1-4-6-7-8-14-12)	28,00
Tournedos di manzo al tartufo Filetto di manzo arrostito con indivia brasata, glassa al Franciacorta e tartufo nero Scorzone (1-7-8-9-12)	30,00



VEGANO

Vitelotte anacardi e carota Patata viola mantecata, cremoso di carota affumicata e crumble di anacardi (8-12)	16,00
Bottoni di melanzane, pendolini e basilico Tortelli ripieni di melanzane serviti con coulis di datterini e definiti con clorofilla di basilico (1-9)	16,00
Seitan croccante, latte mandorle e verdure Seitan croccante al panko, vellutata di latte di mandorle e batonette di verdure (1-9)	18,00

FORMAGGIO

Plateau di formaggi francesi Selezione di stagione (7)	22,00
Plateau Italiano Selezioni di formaggi freschi e stagionati nazionali (7)	20,00
Tagliere di formaggi Selezione di formaggi francesi e italiani, stagionati e freschi, (minimo due persone) (7)	30,00



I DOLCI

Dolce Cocco	12,00
Mousse al cocco, composta al passion e ananas confit (1-3-7-8-12)	
Rocher	12,00
Dolce ai tre cioccolati con crema inglese alla lavanda (1-8-12)	
Cheesecake al sottobosco	12,00
Mousse di fragole, composta ai frutti di bosco e bavarese al formaggio (1-3-7-8-12)	
Degustazione di fine pasticceria mignon	12,00
composta da 6 piccole delizie della nostra pasticceria (1-3-7-8-12) <i>ganache, white mousse and lime</i>	
Tagliata di frutta fresca in ghiaccio	10,00
Scelta di gelati	8,00
mantecati di giornata dal nostro pasticcere (3-7-8)	



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 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