

# MONNALISA

#RESTAURANT

---

## M E N U

---



GRAND HOTEL DA VINCI





## DALLE NOSTRE COLLINE

### Menu Degustazione

#### Vitello spinacino e carota

Tournedos di vitello, pane allo spinacino e pistacchio, spuma di carota e fumo  
(1-3-7-9-12)

#### Chicche di grano saraceno alle melanzane viola

Piccoli gnocchetti con farina di grano saraceno saltati con melanzane viola, cremoso di basilico e ricotta affumicata

#### Robespierre di Manzo al radicchio rosso

Uno dei tagli più pregiati del manzo cotto alla piastra e servito con radicchio Trevigiano brasato, riduzione di Sangiovese e Tete de Moine

#### Caffè, cioccolato e nocciola

Biscotto al cioccolato cremoso al caffè e ganache montata alla nocciola

€ 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

Polipo ai ferri con ceci, rosmarino e paprika dolce  
Losanghe di piovra grigliata al rosmarino servita su humus di ceci e  
maionese alla paprika  
(1-3-8)

Il Passatello di Mare  
Passatelli Romagnoli spadellati con tonno al fumo, pomodorini datte-  
rini gialli e stridoli  
(1-4-7)

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)

Tartelletta al limone di Sorrento  
Cremoso al limone e meringa  
(1-3-7)

€ 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)

#### 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

Carpaccio di tonno e ricciola Carpaccio di tonno rosso e ricciola con agrumi, yogurt greco e tropea caramellata (1-2-4-6-7-12-14)	24,00
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
Calamaro, cannellini e broccoletti Calamaro alla plancia, passatina di fagioli cannellini e roselline di broccoletti (1-2-4-6-7-9-12-14)	26,00
Faraona alle castagne e guanciale Polpo arrostito con hummus di ceci, maionese alla paprika e aghi di rosmarino (1-7-9-12)	26,00
Uovo, polenta, taleggio e tartufo Uovo poché, polenta mantecata al taleggio, cavolo nero spadellato e tartufo nero (1-3-7-9-12)	20,00
Alice del Mar Cantabrico Serie oro 55g servita con stracciatella di bufala, crostini di toscano e burro salato (1-4-7)	24,00



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

Raviolo di baccalà, broccoletti e mandorle Ravioli ripieni di baccalà mantecato, pesto di broccoletti e mandorle, crumble di olive (1-2-3-4-7-9-12-14)	22,00
La Pasta Mista come una volta Pasta mista risottata cotta in guazzetto rosso di canocchie, vongole nostrane e seppia (1-2-3-4-7-9-12-14)	20,00
Taglierini, cappasanta, calamaretti, burro di cacao e tartufo Tagliolini alle ortiche spadellati con cappasanta arrostita alburro di cacao e definiti con calamaretti spillo e tartufo nero (1-2-3-4-7-9-12-14)	24,00
Raviolo con funghi porcini, salvia e Ravigliolo Raviolo ripieno di formaggio Ravigliolo e porcini servito con dashi di porcini e salvia (1-3-7-8-9-12)	20,00



## IL RISO

Risotto alla zucca, formaggio di Fossa e Aceto Balsamico	22,00
Risotto cremoso alla zucca violina, formaggi di Fossa DOP, riduzione di Aceto Balsamico e noci (7-8-9-12)	
Risotto con seppia, il suo nero e la scarola di mare	28,00
Riso vialone nano con battuto di seppia fresca il con il suo nero e lattuga di mare (2-4-7-9-12)	

## LE NOSTRE ZUPPE

Monfettini in guazzetto di canocchie piccole verdure e olio al basilico (3-4-7-9-12-14)	20,00
Minestrone con verdure di stagione e crostini di pane integrale (1-9-12)	18,00





## 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
Tagliata di spigola al tartufo Spigola d'amo spinata e tagliata condita con pesto di ortaggi, carciofi e tartufo nero (4-9-12-14)	26,00
Calamari, sogliole e mazzancolle nostrane Gratinati alla carta con zucchine e pomodorini (1-2-3-4-9-12-14)	28,00
Salmone, soia, arancio e pistacchio Trancetti di salmone marinato alla soia e arancio in crosta croccante di pane panko e pistacchio accompagnato da hummus di avocado (1-2-4-6-7-8-9-11-12-14)	26,00
Pescatrice di mare e funghi porcini Tournedos di pescatrice di mare cremoso di sedano rapa e funghi porcini (1-4-6-7-8-12-14)	26,00
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



## DALLE NOSTRE COLLINE E DAL RESTO DEL MONDO

LA SELEZIONE DELLE MIGLIORI CARNI

Black Angus, cavolo cappuccio e maionese  
alla paprika 28,00

Bavetta di Angus alla piastra cavolo in agrodolce e  
maionese alla paprika affumicata  
(1-3-6-7-8-9-10-12)

Filetto di vitello Rossini 30,00

La parte più tenera del vitello bianco dell'Appennino  
centrale arrostita, servito con foie grass, tartufo nero e  
Glassa al Madeira  
(1-3-6-7-8-9-10-12)

## I PIATTI DELLA TRADIZIONE

Culatello e Casatella di giornata 20,00

Serviti con piadina calda e fichi caramellati  
(1-7-9)

Cappelletti in doppio brodo di manzo  
e cappone 20,00

Piccoli cappelletti di carne cotti e serviti in brodo ristretto  
di manzo e cappone  
(1-3-7-9)



## VEGANO

Passatina di fagioli cannellini broccoletti, olive taggiasche e olio al rosmarino (9-12)	16,00
Gnocchetti di ceci, topinambur e anacard Gnocchetti di ceci spadellati con olio al rosmarino e s erviti su cremoso di topinambur, anacardi e peperone crusco (1-5-8-9-12)	20,00
Seitan croccante in crosta di pane panko servito con cremoso di sedano rapa e carciofi (1-5-6-8-9-12)	16,00

## 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

Rocher Dolce ai tre cioccolati con crema inglese alla lavanda (1-8-12)	12,00
Cheesecake al sottobosco Mousse di fragole, composta ai frutti di bosco e bavarese al formaggio (1-3-7-8-12)	12,00
Frangipane alle mele Crema leggera alla vaniglia, gelto al fior di latte e crumble alle nocciole	12,00
Degustazione di fine pasticceria mignon composta da 6 piccole delizie della nostra pasticceria (1-3-7-8-12) <i>ganache, white mousse and lime</i>	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 solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
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