

MONNALISA

#RESTAURANT

M E N U



GRAND HOTEL DA VINCI





DALLE NOSTRE COLLINE

Menu Degustazione

Faraona alle castagne e guanciale

Suprema di faraona farcita al guanciale e castagne e definita
con fondo di cottura e cremoso di sedano rapa
(1-7-9-12)

Raviolo con funghi porcini, salvia e Raviggiolo

Raviolo ripieno di formaggio Raviggiolo e porcini servito con dashi
di porcini e salvia
(1-3-7-8-9-12)

Black Angus, cavolo cappuccio e maionese alla paprika

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

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

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))

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)

Tagliata di spigola al tartufo

Spigola d'amo spinata e tagliata condita con pesto di ortaggi, carciofi e tartufo nero (4-9-12-14)

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

Passatina di fagioli cannellini

broccoletti, olive taggiasche e olio al rosmarino
(9-12)

Gnocchetti di ceci, topinambur e anacardi

Gnocchetti di ceci spadellati con olio al rosmarino e serviti
su cremoso di topinambur, anacardi e peperone crusco
(1-5-8-9-12)

Seitan croccante in crosta di pane panko

Tservito con cremoso di sedano rapa e carciofi
(1-5-6-8-9-12)

Tagliata di frutta fresca in ghiaccio

€ 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 Suprema di faraona farcita al guanciale e castagne e definita con fondo di cottura e cremoso di sedano rapa (1-7-9-12)	26,00
Uovo, polenta, taleggio e tartufo Uovo poché, polenta 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, broccoli e mandorle Ravioli ripieni di baccalà mantecato, pesto di broccoli 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 al burro 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 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



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 gras, 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

FORMAGGI

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	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)	
Frangipane alle mele	12,00
Crema leggera alla vaniglia, gelato al fior di latte e crumble alle nocciole	
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