

MONNALISA

#RESTAURANT

POOL BAR



GRAND HOTEL DA VINCI

★★★★★



STUZZICHIAMO CON I NOSTRI SNACKS & SANDWICHES

Toast al prosciutto cotto e formaggio <i>Ham and cheese toast (1-3-7)</i>	€ 12,00
Club Sandwich con petto di pollo grigliato <i>Grilled chicken Breas Club Sandwicht (1-3-7)</i>	€ 20,00
Piadina prosciutto di San Daniele, squacquerone e rucola <i>Piadina San Daniele Ham, sqiacqierone cheese androcket salad (1-7)</i>	€ 15,00
Piadina integrale con mozzarella di bufala, bresaola e valeriana <i>Wholeweat Piadina with Bufala cheese, bresaola and valerian salad (1-7-8)</i>	€ 15,00
Avocado toast al salmone affumicato, pane a lievito naturale tostato, salmone affumicato, avocado, insalatina novella e dressing allo yogurt <i>Avocado toast with salmon, sourdough bread toasted smoked salmon, avocado and salad with yoghurt dressing (1-7-8-4)</i>	€ 18,00

Cheeseburger di manzo, insalata, cipolla brasata, pomodoro e patate fritte <i>Beef cheeseburger, salad, braised onion, tomatoes and chips (1-3-7-10)</i>	€ 22,00
Hamburger vegano con pane ai cereali, insalata verde, pomodoro, avocado e maionese alla soia <i>Vegan burger with cereal bread, green salad, tomatoes, avocado and soya mayonnaise (1-3-4-7)</i>	€ 20,00
Pinsa alla pala con burrata prosciutto di Parma e valeriana (1-3-7-12) <i>Pinsa with burrata, Parma ham and valerian salad</i>	€ 18,00
Pizza margherita con pomodoro mozzarella e origano (1-3-7-12) <i>Pizza margherita, tomato mozzarella and oregano</i>	€ 14,00
Chicken nuggets con patate fritte <i>Chicken nuggets with fried potatoes (1-3-7-9-12)</i>	€ 20,00
Gamberi in pasta kataifi con salsa agrodolce <i>Prawns in kataifi dough with sweet and sour sauce (1-2-3-4-7-12)</i>	€ 16,00
Crocchetta di baccalà con maionese al wasabi <i>Codfish croquette with wasabi mayonnaise (1-3-4-7-9-12-14)</i>	€ 16,00
Mini mozzarella in carrozza con coulis di pomodoro <i>Mini mozzarellas in carrozza with tomato coullis (1-3-7-9-12)</i>	€ 14,00

Tagliata di frutta fresca in ghiaccio € 10,00
Fresh cut fruit served in ice

Grand Plateau Royal di frutta fresca € 16,00
Fresh Fruit Plateau Royal

Scelta di gelati mantecati di giornata dal
nostro pasticcere € 8,00
*Ice cream selection Made on a daily basis
by our pastry chef
(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. 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 solfiti 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

ALLERGEN DIRECTORY

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