

# MONNALISA

#RESTAURANT

---

## M E N U

---



GRAND HOTEL DA VINCI





## DALLE NOSTRE COLLINE

### Menu Degustazione

#### Prosciutto di quaglia bardato

Patata vitellotte, cremoso di carota, arancio e zenzero  
(1-3-7-8-9-12)

#### Riso cremoso al Parmigiano Reggiano

Passatina di zucchine e mandorle, riduzione di Aceto Balsamico  
(2-4-7-8-9-12)

#### Tournedos di manzo al tartufo

Filetto di manzo arrostito, radicchio agrodolce, glassa al Franciacorta  
e tartufo nero estivo Scorzone  
(1-7-8-9-12)

#### Cremoso al Caramello con Crumble salato

gelato alla vaniglia e pop corn caramellati  
(1-3-5-7-8)

€ 75 a persona

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 100 a persona  
Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo



## DALL' ADRIATICO

### Menu Degustazione

#### Polpo, hummus di ceci e paprika

Polpo arrostito, hummus di ceci, maionese alla paprika e aghi di rosmarino

(1-3-4-6-7-8-9-12-14)

#### Tagliolini ai crostacei di mare

Tagliolini ai crostacei di mare, pomodorini datterini e basilico fresco

(1-2-3-4-6-7-9-12-14)

#### Spigola alla plancia e zucchine

Trancio di spigola arrostito alla piastra servito con zucchine scapece e mentuccia fresca

(1-4-6-7-8-12-14)

#### Tiramisù alle fragole

della Fattoria Batani e biscotto alle mandorle

(1-3-5-7-8)

€ 85 a persona

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 110 a persona

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



DALLA TENUTA BATANI  
Menu Degustazione vegetariano

Vitelotte, anacardi e carota

Patata viola mantecata, cremoso di carota affumicata e crumble  
di anacardi  
(8-12)

Fusillotti integrali e melanzane viola

Fusillotti alle melanzane viola, pomodoro fresco, basilico e scagliette  
di tofu  
(1-9)

Seitan croccante, latte di mandorle e verdure

Seitan croccante al panko, maionese alla soia e verdure  
(1-9)

Catalana al mango e latte di mandorle

€ 65 a persona

Con Selezione di Vini a cura del sommelier € 90 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 e ricciola, agrumi, avocado, yogurt greco e tropea caramellata (1-2-4-6-9-12)	30,00
Tartare di gambero rosso Latte di cocco, gel al mango, passion fruit e mandorle (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, hummus di ceci e paprika Polpo arrostito, 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 Patata vitellotte e cremoso di carota, arancio e zenzero (1-3-7-8-9-12)	26,00



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

Tagliolini ai crostacei di mare	24,00
Tagliolini ai crostacei di mare, pomodorini datterini e basilico fresco (1-2-3-4-6-7-9-12-14)	
Strozzapreti fatti a mano	24,00
Bianco di ombrina, vongole e zucchine in fiore (1-3-4-7-9-12-14)	
Fusillotti integrali alle melanzane viola	20,00
Fusillotti alle melanzane viola, pomodoro fresco, basilico e ricotta fresca (1-7-8-9-12-14)	
Le margherite di mare	24,00
Ripiene di burrata spadellate con pomodorino giallo e lime e definiti con pesto di pistacchio e gobbetti rossi di Mazara in crudità (1-2-3-7-8-9-12)	



## IL RISO

Risotto alla seppia, vongole e asparagi	24,00
Riso con battuto di seppia, vongoline nostrane e asparagi definito con bottarga di muggine (4-7-9-12-14)	
Riso cremoso al Parmigiano Reggiano	24,00
Passatina di zucchine e mandorle, riduzione di aceto balsamico (2-4-7-8-9-12)	



## DAL MERCATO ITTICO ALLA BRACE

TUTTO QUELLO CHE OFFRONO I NOSTRI MARI IN DIVERSE COTTURE  
E CONSISTENZE

Grigliata di pesce fresco del nostro mare 45,00  
con verdure di stagione e patate arrostiti  
(1-2-4-14)

Grigliata di crostacei con verdure 65,00  
di stagione e patate arrosto  
Grigliata di pesce fresco del nostro mare con  
verdure di stagione e patate arrostiti  
(1-2-4-14)

Il Gratinato Monnalisa 30,00  
Gratinato di pesci molluschi e crostacei secondo  
il pescato del giorno e verdure di stagione  
(1-2-3-7-8-12-14)

La cotoletta di tonno 28,00  
Vellutata di peperoni gialli, zenzero e melanzana  
in diverse consistenze e soia  
(1-2-4-6-7-8-9-11-12-14)

Spigola alla plancia e zucchine 28,00  
Trancio di spigola arrostito alla piastra servito  
con zucchine scapece e mentuccia fresca  
(1-4-6-7-8-12-14)



## DALLE NOSTRE COLLINE E DAL RESTO DEL MONDO

LA SELEZIONE DELLE MIGLIORI CARNI

Tournedos di manzo al tartufo 30,00  
Filetto di manzo arrostito al radicchio agrodolce,  
glassa al Franciacorta e tartufo nero scorzone  
(1-7-8-9-12)

## VEGANO

Vitelotte, anacardi e carota 12,00  
Patata viola mantecata, cremoso di carota affumicata  
e crumble di anacardi  
(8-12)

Fusillotti integrali alle melanzane viola 20,00  
Fusillotti alle melanzane viola, pomodoro fresco, basilico  
e ricotta fresca  
(1-9)

Seitan croccante, latte di mandorle  
e verdure 20,00  
Seitan croccante al panko, maionese alla soia e verdure  
(1-9)



## 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

Tiramisù alle fragole della Fattoria Batani e biscotto alle mandorle (1-3-5-7-8)	12,00
Cre moso al Caramello con Crumble salato gelato alla vaniglia e pop corn caramellati (1-3-5-7-8)	12,00
Sfera tropicale con salsa al mango e crumble al passion fruit (1-3-5-7-8)	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 illinoensis* (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