

MONNNALISA

#RESTAURANT

M E N U



GRAND HOTEL DA VINCI





DALLE NOSTRE COLLINE

Menu Degustazione

Faraona alle erbe officinali e guanciaie

Suprema di faraona con erbe officinali e guanciaie e definita
con fondo di cottura e cremoso di sedano rapa
(1-7-9-12)

Passatelli e tartufo

Passatelli spadellati con Parmigiano Reggiano zucca violina
e tartufo nero
(1-3-7-9-8-12)

Tagliata di Black Angus

Tagliata di manzo cavolo nero spadellato fondo bruno
e maionese alla paprika
(1-3-6-7-8-9-10-12)

€ 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 arrostito, hummus di ceci e broccoletti
Polpo alla plancia, hummus di ceci, roselline di broccoletti
e maionese alla paprika
(1-2-4-6-7-9-12-14)

Ravioli burrata mazzancolle e carciofi
Ravioli ripieni di burrata e lime spadellati con mazzancolle
dell'Adriatico, carciofi e salvia
(1-2-3-4-7-9-12)

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

€ 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

Ceci, cavolo e porcini

Hummus di ceci cavolo nero e funghi porcini al rosmarino
(6-9-12)

Bavette di farro broccoletti e olive

Bavette di farro integrale, pesto di broccoletti,
olive taggiasche e anacardi
(1-5-8-9-12)

Tofu, sedano rapa e carciofi

Tofu croccante in crosta di pane panko,
cremoso di sedano rapa e carciofi
(1-5-6-8-9-12)

€ 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 Maîtres
(minimo 2 persone a tavolo).



STUZZICHIAMO L'APPETITO CON LE NOSTRE ENTRATE

Tartare di gobbetti rossi cocco melograno e pistacchio Gobbetti conditi con lime e olio evo definiti con coulis di cocco gel al melograno e crumble al pistacchio (1-2-4-6-7-12-14)	28,00
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 (1-2-4-6-7-12-14)	28,00
Polpo arrostito hummus di ceci e broccoletti Polpo alla plancia, hummus di ceci, roselline di broccoletti e maionese alla paprika (1-2-4-6-7-9-12-14)	26,00
Faraona alle erbe officinali e guanciale Suprema di faraona con erbe officinali e guanciale e definita con fondo di cottura e cremoso di sedano rapa (1-7-9-12)	26,00
Uovo, polenta, gorgonzola e tartufo Uovo poche, polenta mantecata, gorgonzola, cavolo nero spadellato e tartufo nero (1-3-7-9-12)	22,00
Alice del Mar Cantabrico Serie oro 55g servita con stracciatella di bufala, crostini di pane toscano e burro salato (1-4-7)	26,00



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

Raviolo di burrata, lime e mazzancolle nostrane Ravioli ripieni di burrata e lime spadellati con mazzancolle dell'Adriatico carciofi e salvia (1-2-3-4-7-9-12-14)	24,00
Monfettini, seppia, canocchie e broccoletti Monfettini risottati cotti in guazzetto rosso di canocchie, pesto di broccoletti, seppia e il suo inchiostro (1-2-3-4-7-9-12-14)	24,00
Tagliolini calamaretti funghi porcini e rosmarino Tagliolini alle ortiche e zafferano spadellati con calamaretti nostrani vongoline, funghi porcini e rosmarino (1-7-8-9-12-14)	24,00
Passatelli e tartufo Passatelli spadellati con Parmigiano Reggiano, zucca violina e tartufo nero (1-3-7-9-8-12)	24,00



IL RISO

Risotto alla rapa rossa
mele caramellate e foie gras
(7-8-9-12) 24,00

Risotto di mare come una volta
Riso vialone nano alla marinara con brodetto rosso di pesci
e crostacei
(2-4-7-9-12) 24,00

ZUPPE E CONSOMMÉ

Cappelletti in doppio brodo di manzo
e cappone 22,00
Piccoli cappelletti di carne cotti e serviti in brodo ristretto
di manzo e cappone
(1-3-7-9)

Minestrone con verdure di stagione
e crostini di pane integrale 18,00
(1-9-12)



TUTTO QUELLO CHE OFFRONO I NOSTRI MARI in diverse cotture e consistenze

Dal mercato ittico alla brace 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)	28,00
Calamari borsotti gratinati alla carta lime e verdure di stagione (1-2-3-4-9-12-14)	26,00
Rombo e funghi porcini Darne di rombo arrostito patata mantecata allo zafferano, funghi porcini e demiglace di pesce (1-4-6-7-8-14-12)	30,00



DALLE NOSTRE COLLINE E DAL RESTO DEL MONDO

la selezione delle migliori carni

Black Angus cavolo nero 30,00
Tagliata di manzo, cavolo nero spadellato fondo bruno
e maionese alla paprika
(1-3-6-7-8-9-10-12)

Filetto di vitello sedano rapa e tartufo 30,00
La parte più tenera del vitello arrostita alla piastra,
cremoso di sedano rapa e millefoglie di patate
(1-3-6-7-8-9-10-12)

VEGANO

Ceci cavolo e porcini 16,00
Hummus di ceci, cavolo nero e funghi porcini al rosmarino
(6-9-12)

Bavette di farro broccoletti e olive 20,00
Bavette di farro integrale, pesto di broccoletti,
olive taggiasche e anacardi
(1-5-8-9-12)

Tofu sedano rapa e carciofi 22,00
Tofu croccante in crosta di pane panko, cremoso
di sedano rapa e carciofi (1-5-6-8-9-12)



FORMAGGI E SALUMI DEL TERRITORIO ED ESTERI

Plateau italiano Selezioni di formaggi freschi e stagionati nazionali (7)	20,00
Plateau di formaggi francesi Selezione di stagione (7)	22,00
Tagliere di formaggi Selezione di formaggi francesi e italiani, stagionati e freschi (7)	30,00
Prosciutto di Parma Fichi caramellati, casatella e piadina calda (1-7-8-9-12)	20,00
Petto d'anatra affumicato Gel al melograno, valeriana, pistacchio e burrata (1-3-7-8-9-12)	24,00



I DOLCI

Biscuit al cacao Composta di pere, cremoso al pralinato e mousse al cioccolato (1-3-5-7-8)	12,00
Tartelletta Frolla al cacao, cremoso al dulcey, cremoso al pralinato e mascarpone (1-3-5-7-8)	12,00
Ananas e mango Gelato al fior di latte, mousse al cioccolato e crumble alla nocciola (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 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