

MONNALISA

#RESTAURANT

ROOM SERVICE

€ 12,00 per persona



GRAND HOTEL DA VINCI

★★★★★



SNACK & SANDWICHES

Toast al prosciutto cotto e formaggio (1-3-7) € 12,00

Club Sandwich con petto di pollo grigliato -
Insalata, pomodori, uovo e salsa club
(1-3-7) € 20,00

Piadina prosciutto di San Daniele, squacquerone
e rucola (1-7) € 15,00

Avocado toast al salmone affumicato e dressing
allo yogurt (1-7-8-4) € 18.00

Cheeseburger di manzo, insalata, cipolla brasata,
pomodoro, servito con patate fritte
(1-3-7-10) € 22.00

Chicken nuggets con patate fritte
(1-3-7-9-12) € 20.00

Pizza margherita (1-7-9-12) € 18.00

Pizza San Daniele e bufala (1-7-9-12) € 20.00

DALLE COLLINE AL MARE

Selezione di salumi del territorio con piadina
calda
(1-7)

€ 20.00

Tavolozza di formaggi stagionati e freschi
con fichi caramellati
(1-7)

€ 20.00

L'ORTO

INSALATA DA VINCI - Insalata mista, tonno, olive,
uovo sodo e mozzarelline
(3-4-7-9)

€ 16.00

CAESAR SALAD - con petto di pollo, vele di
Parmigiano, crostini di pane e dressing
allo yogurt
(7-8-9)

€ 16.00

PINZIMONIO - Ortaggi freschi in ghiaccio, olio
della tenuta Batani e sale dolce di Cervia
(9)

€ 12.00

DI MARE O DI TERRA PER INIZIARE IL PASTO

Mozzarella di bufala alla caprese
(7)

€ 20.00

Alice del cantabrico, stracciatella, burro salato
e pane tostato € 26,00
(1-3-4-7-12)

Girello di vitello in salsa tonnata e fiori
di cappero € 20,00
(1-7-9)

DAL GRANO AL PIATTO

le nostre paste di semola mono grano e fatte a mano
dai nostri chef

Spaghettoni di semola al pomodoro fresco
e basilico € 20,00
(1-7-9)

Ravioli di burrata funghi porcini rucola
e San Daniele € 22,00
(1-3-7-9-12)

Strozzapreti al profumo di mare € 22,00
(1-3-4-7-9-12-14)

Zuppa di verdure fresche "come una volta"
(9) € 16,00

DALLA PADELLA ALLA BRACE

Tagliata di manzo rucola pomodorini
e Parmigiano € 28,00

Rombo arrostito ai funghi porcini e patata mantecata (4-9-12-14)	€ 28,00
Uovo poché, polenta mantecata, gorgonzola e tartufo (1-3-7-8-9)	€ 22,00
Hummus di ceci, broccoletti e mandorle (8-9-12)	€ 20,00

I DESSERT E LA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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. 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