

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 Breast Club Sandwich (1-3-7)</i>	€ 20,00
Piadina prosciutto di San Daniele, squacquerone e rucola <i>Piadina San Daniele Ham, squacquerone cheese and rocket salad (1-7)</i>	€ 15,00
Piadina integrale con mozzarella di bufala, bresaola e valeriana <i>Wholewheat 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, toasted sourdough bread, smoked salmon, avocado and salad with yoghurt dressing (1-7-8-4)</i>	€ 20,00

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
Pizza margherita con pomodoro mozzarella e origano <i>Pizza margherita, tomato mozzarella and oregano (1-3-7-12)</i>	€ 15,00
Pizza burrata, prosciutto di San Daniele e rucola <i>Pizza burrata, San Daniele ham and rocket salad</i>	€ 18,00
Chicken nuggets con patate fritte <i>Chicken nuggets with fried potatoes (1-3-7-9-12)</i>	€ 20,00
Gamberi al panko con salsa agrodolce <i>Panko prawns with sweet and sour sauce (1-2-3-4-7-12)</i>	€ 18,00
Crocchetta di baccalà con maionese al wasabi <i>Codfish croquette with wasabi mayonnaise (1-3-4-7-9-12-14)</i>	€ 18,00
Mini mozzarella in carrozza con coulis di pomodoro <i>Mini mozzarellas in carrozza with tomato coulis (1-3-7-9-12)</i>	€ 15,00
Verdure in tempura <i>Tempura vegetables</i>	€ 12,00

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

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*