

MONNALISA

#RESTAURANT

M E N U



GRAND HOTEL DA VINCI





LA GRAND CARTE

Coperto 4,00

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 rosso e ricciola citronette agli agrumi brunoise di cetriolo marinato, mango e passion fruit (1-2-4-6-9-12)	32,00
Gobbetti rossi di Mazara Tartare di gobbetti avocado, datterini gialli, lime e pane brioche tostato (1-2-3-7-8-9-12-14)	32,00
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)	30,00
Seppioline e piselli Seppioline di Chioggia alla plancia, cremoso di piselli e limone candito (1-3-4-6-7-8-9-12-14)	26,00
Prosciutto di quaglia bardato Sedano rapa e fichi caramellati (1-3-7-8-9-12-)	26,00
Alice del Mar Cantabrico stracciatella, burro salato e pane tostato (1-3-4-7-12)	26,00



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

Margherite di mare pomodorino giallo, stracciatella, gamberi rossi in crudità e lime (1-3-4-6-7-9-12-14)	28,00
Strozzapreti fatti a mano Bianco di ombrina vongole e zucchini in fiore (1-2-3-3-7-9-12-14)	25,00
Tagliolini ai frutti di mare pomodorini datterini e basilico (1-7-8-9-12-14)	26,00
Passatello asciutto al tartufo estivo ParmigianoReggiano asparagi e mandorle (1-3-7-8-9-9-12)	28,00



IL RISO

Risotto alla seppia e vongole Passatina di piselli e bottarga di muggine (7-8-9-12)	28,00
Risotto ai pistilli di zafferano Pistacchio e robiola (2-4-7-8-9-12)	28,00



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)	48,00
Il Gratinato Monnalisa Di pesci molluschi e crostacei secondo il pescato del giorno e verdure di stagione (1-2-3-7-8-12-14)	30,00
La cotoletta di tonno In crosta di pane e pistacchio, melanzane, maionese alla soia e datterino giallo (1-4-6-7-8-12-14)	28,00
Spigola alla plancia e asparagi Trancetti di spigola, patate sauté, pesto di zucchine alla menta, pinoli (4-8-9-12-14)	30,00
Polpo arrostito humus di ceci e maionese alla paprika (4-3-9-14)	26,00



DALLE NOSTRE COLLINE E DAL RESTO DEL MONDO

la selezione delle migliori carni

Bavetta di Black Angus al tartufo 34,00
Cremoso di sedano rapa e funghi porcini tostati
(1-7-8-9-12)

VEGANO

Hummus di ceci 22,00
Pomodorini olive, capperi e crostini di pane
(8-12)

Bavette di farro bio 22,00
Con pomodoro fresco, rucola e mandorle tostate
(1-9)

Cotoletta di tofu al pankò 24,00
Maionese alla soya e arancio e verdure wok
(1-9)



FORMAGGIO

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 (7)	30,00



DALLA ROMAGNA

Prosciutti di Parma 24 Mesi Squaquerone di giornata, fichi caramellati e piadina calda (1-7-9-12)	24,00
Cappelletti in doppio brodo di manzo e cappone (1-3-7-9-12)	24,00
Tagliata di manzo Rucola pendolini e Parmigiano Reggiano (1-7-9-)	30,00
Costata o fiorentina di manzo dell'appennino tosco romagnolo IGP ai ferri (1-7-9-)	10,00 €/hg



I DOLCI

Arachidi, rocher e caramello (1-3-5-7-8)	12,00
Mandorle e vaniglia, fragole confit ganache montata alla vaniglia e fragole fresche (1-3-7-8)	12,00
Bisquit alla menta e basilico croccantino al pistacchio e tropicale (1-3-7-8)	12,00
Degustazione di fine pasticceria 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 illinoensis* (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