MONNALISA

#RESTAURANT

MENU

GRAND HOTEL DA VINCI

★★★★★

Bella Romagna

Menu Degustazione

Tagliere di salumi e formaggi del territorio
Piccoli crescioni e piadina calda
(1-3-7-8-9-11-12)

Tagliatelle al ragù classico bolognese
(1-3-7-8-9-11-12)

Tagliata di manzo
rucola, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico
(1-3-4-7-12)

Dolce a cura della nostra pasticceria

€ 60 a persona

Con selezione di vini in abbinamento a cura del Sommelier
€ 75 a persona

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

Dalle nostre Colline

Menu Degustazione di Carne

Quaglia, amarene e patata vitellotte
Prosciutto di quaglia bardato in crosta di panko, patata viola mantecata all'olio d'oliva e glassa alle amarene
(1-7-9-12)

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

Filetto di vitello dell'Appennino tosco romagnolo
arrostito e servito con passatina di sedano rapa, millefoglie di patate e glassa al Franciacorta
(1-3-6-7-8-9-10-12)

Dolce a cura della nostra pasticceria

€ 70 a persona

Con selezione di vini in abbinamento a cura del Sommelier
€ 95 a persona

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

Dall' Adriatico

Menu Degustazione

Polpo e patate rivisitato
Polpo al vapore, patata mantecata all'olio EVO, olive taggiasche
e olio al prezzemolo
(1-2-4-6-7-9-12-14)

Raviolo di patate e Raviggiolo
funghi porcini spadellati e mazzancolle nostrane
(1-2-3-4-7-9-12-14)

Trancio di spigola alla plancia
cremoso di topinambur e carciofi
(4-9-12-14)

Dolce a cura della nostra pasticceria

€ 80 a persona

Con selezione di vini in abbinamento a cura del Sommelier
€ 105 a persona

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

DALLA TENUTA BATANI

Menu Degustazione vegano

Polenta, ceci e cavoletti
Crostino di polenta, hummus di ceci, cavoletti spadellati
e mandorle alla paprika
(6-9-12)

Maccheroncini di lenticchie rosse
porro brasato, olive taggiasche e pesto di broccolettii
(1-5-8-9-12)

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

Dolce a cura della nostra pasticceria

€ 60 a persona

Con selezione di vini in abbinamento a cura del Sommelier
€ 75 a persona

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

La Grand Carte

Coperto 4,00

Su prenotazione.
Cena con servizio alla lampada dai nostri Maître
(minimo 2 persone a tavolo).

I piatti della Tradizione Romagnola

Piccoli crescioni alle erbette, salsiccia e patate *(1-3-7-8-9-10-11-12)*	15,00
Tagliere di salumi e formaggi del territorio con piadina calda *(1-3-7-8-9-10-11-12)*	20,00
Prosciutto di Parma fichi caramellati, Casatella e piadina calda *(1-3-7-8-9-10-11-12)*	22,00
Tagliatelle al ragù classico bolognese *(1-3-7-8-9-10-11-12)*	18,00
Cappelletti in doppio brodo di manzo e cappone *(1-3-7-8-9-10-11-12)*	20,00
Tagliata di manzo rucola e scaglie di grana *(1-3-4-7-12)*	28,00
Costolette di agnello con croccante panatura al panko e salsa tartara *(1-3-7-8-9-10-11-12)*	28,00

Stuzzichiamo l'Appetito con le nostre Entrate

Tonno, ricciola agrumi e Tropea 30,00
Carpaccio di tonno e ricciola, pesto di ortaggi, agrumi e cipolla di Tropea caramellata *(1-2-4-6-7-12-14)*

Il Vapore del Da Vinci 30,00
Secondo il pescato del giorno selezioniamo i pesci crostacei e molluschi più adatti alla cottura al vapore e li abbiniamo a verdure di stagione in diverse consistenze
(1-2-4-6-7-12-14)

Polpo e patate rivisitato 26,00
Polpo al vapore patata mantecata all'olio EVO, olive taggiasche e olio al prezzemolo
1-2-4-6-7-9-12-14)

Quaglia amarene e patata vitellotte 24,00
Prosciutto di quaglia bardato in crosta di panko, patata viola mantecata ll'olio d'oliva, glassa alle amarene *(1-7-8-9-12)*

Uovo, polenta, spinacino e tartufo 20,00
Uovo poché, polenta croccante, cavolo nero spadellato fonduta di Parmigiano e tartufo nero *(1-7-8-9-12)*

Alice del Mar Cantabrico 24,00
Serie oro 55g servita con stracciatella di bufala, crostini di toscano e burro salato *(1-4-7)*

Le nostre Paste fatte a mano
con farine biologiche di grani antichi

Raviolo di patate e Raviggiolo 24,00
funghi porcini spadellati e mazzancolle nostrane
(1-2-3-4-7-9-12-14)

Quadrucci alle canocchie 22,00
Piccoli quadrucci di pasta fresca in guazzetto rosso di canocchie e cannelli gentili e piccole verdure
(1-2-3-4-7-9-12-14)

Tagliolini all'inchiostro di seppia battuta al coltello 22,00
Vongole, broccoletti e bottarga
(1-2-3-4-7-9-12-14)

Passatelli e tartufo 24,00
Passatelli spadellati con Parmigiano Reggiano zucca violina e tartufo nero
(1-3-7-8-9-12)

Il Riso

Risotto ai pistilli di zafferano 22,00
Robiola cremosa e granella di pistacchio
(7-8-9-12)

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

Zuppe e Consomè

Cappelletti in doppio brodo di manzo
e cappone 20,00
Piccoli cappelletti di carne cotti e serviti in brodo ristretto
di manzo e cappone
(1-3-7-9)

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

Vegano

Polenta, ceci e cavoletti 22,00
Crostino di polenta, hummus di ceci, cavoletti spadellati
e mandorle alla paprika
(6-9-12)

Maccheroncini di lenticchie rosse 20,00
porro brasato, olive taggiasche e pesto di broccoletti
(1-5-8-9-12)

Tofu, sedano, rapa e carciofi 20,00
Tofu croccante in crosta di panko, cremoso di sedano
rapa e carciofi
(1-5-6-8-9-12)

Tutto quello che offrono i nostri Mari
in diverse cotture e consistenze

Pescato del giorno con cottura alla brace o al forno	6,00/hg
Trancio di spigola alla plancia cremoso di topinambur e carciofi *(4-9-12-14)*	28,00
Fischioni alla carta Calamari gratinati sulla carta con carciofi e profumo di cedro *(1-2-4-6-7-9-12-14)*	25,00
Rombo e funghi porcini Darne di rombo arrostito con funghi porcini e demiglace di pesce *(1-4-6-7-8-12-14)*	28,00

Formaggi del Territorio ed Esteri

Selezione di formaggi italiani *(7)*	20,00
Selezione di formaggi francesi *Selection of french cheeses* *(7)*	20,00
Selezione di formaggi francesi e italiani *Selection of french and italian cheeses* *(7)*	24,00

Dalle nostre Colline
e dal Resto del Mondo
la selezione delle migliori carni

Black Angus cavolo nero e paprika 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 dell'Appennino
tosco romagnolo 30,00
arrostito e servito con passatina di sedano, rapa,
millefoglie di patate e glassa al Franciacorta
(1-3-6-7-8-9-10-12)

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 solfti 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