

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

 Piatto di mare | Dish of the sea

 Piatto di terra | Dish of the earth

 Piatto tipico locale | Local dish

Alcuni prodotti potrebbero essere freschi surgelati garantiti  
Some products may be fresh guaranteed although frozen

#### ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine 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 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 SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

#### ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs



RISTORANTE LEON D'ORO

ITALIAN DELIGHTS

MENU



## ANTIPASTI | STARTERS



### Tartar di manzo, crema di cipolla e grana padano (7)

Beef tartar, red onion creamy sauce and flakes of Grana Padano cheese  
euro 12



### Prosciutto di Parma Bedogni, polenta soffiata e giardiniera di verdure (9)

Raw ham bedogni, chips of Polenta, pickle vegetables  
euro 12



### Insalatina di spinaci, edamame (fagioli di soia) e arance (7)

Spinach and Edamame (soia beans) salad with orange  
euro 11



### Polenta morbida al Monte Veronese e chips di speck (7)

Soft and creamy Polenta, Monte Veronese cheese and chips of Speck  
euro 12



### Zuppa di lenticchie, code di gambero arrostiti e zenzero fresco grattugiato (2-6-7-9)

Lentils soup, roasted prawns and fresh grated ginger root  
euro 13



### Feta greca fritta, pere e crumble di nocciole (1-7-8)

Fried Greek Feta cheese, pears and hazelnuts crumble  
euro 11



### Sgombro in crosta croccante, con salsa Saòr (1-4-7)

Mackerel in a crunchy crust with Saòr sauce  
(traditional Venetian sauce made with onion and vinegar)  
euro 13



## VINI ROSSI | RED WINES

2015	Merlot   Alois Lageder   Alto Adige	euro	32
2017	Pinot Nero   Caldaro   Alto-Adige	euro	26
2016	Barbera D'Alba DOC   Prunotto   Piemonte	euro	28
2013	Barolo DOCG Massolino   Piemonte	euro	69
2017	Dolcetto d'Alba DOC   Coldelfosso   Piemonte	euro	25
2012	Barbaresco DOCG   Pellissero   Piemonte	euro	56
2016	Cabernet Sauvignon   Ardenghi   Veneto	euro	22
2017	Valpolicella Classico DOC   Cesari   Veneto	euro	23
2012	Amarone "Costasera"   Masi   Veneto	euro	90
2006	Amarone riserva DOC   Trabucchi D'Illasi   Veneto	euro	120
2014	Amarone Corte Giara   Allegrini   Veneto	euro	70
2016	Valpolicella Ripasso   Allegrini   Veneto	euro	35
2017	Bardolino DOC   Cavalchina   Veneto	euro	20
2015	Amarone DOCG   Montresor   Veneto	euro	60
2016	Breganze Cabernet DOC   Maculan   Veneto	euro	26
2016	Morellino di Scansano   Col di Bacche   Toscana	euro	23
2016	Chianti DOCG "Peppoli"   Antinori   Toscana	euro	36
2012	Brunello di Montalcino   Pian delle Vigne   Toscana	euro	70
2016	Negroamaro Cantalupi   Conti Zecca   Puglia	euro	22
2016	Syrah IGT   Cusumano   Sicilia	euro	25
2016	Nero d'Avola Sedara   Donna Fugata   Sicilia	euro	24
2016	Aglianico DOC   La Guardiense   Campania	euro	20

## BOTTIGLIE 37,5 cl | BOTTLES 37,5 cl

2016	Chianti DOCG "Peppoli"   Antinori   Toscana	euro	18
2016	Morellino di Scansano   Col di Bacche   Toscana	euro	13
2017	Dolcetto d'Alba DOC   Coldelfosso   Piemonte	euro	13
2017	Bardolino DOC   Cavalchina   Veneto	euro	12
2017	Valpolicella Classico DOC   Cesari   Veneto	euro	13

## VINI DA DESSERT | DESSERT WINES

Passito di Pantelleria   Sicilia	al calice	euro	10
Recioto   Veneto	al calice	euro	10

## ACQUA | WATER

Acqua San Benedetto gas / nat   still / sparkling 0,75 cl	euro	3
Acqua San Benedetto gas / nat   still / sparkling 0,50 cl	euro	2,5

Servizio pane e coperto   Bread and cover charge	euro	3
--	------	---

## VINI | WINES

### SPUMANTI & CHAMPAGNE | SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

Champagne Brut Veuve Cliquite	euro	110
Champagne Rosè Veuve Cliquite	euro	150
Champagne Perrier Jouet Grand Brut	euro	95
Franciacorta DOCG Ca' Del Bosco	euro	55
Prosecco Ardenghi	euro	25

### VINI AL BICCHIERE | WINE BY THE GLASS

Prosecco Ardenghi	euro	6
2017   Soave Classico   Cesari   Veneto	euro	6
2017   Chardonnay   Ardenghi   Veneto	euro	6
2017   Valpolicella Classico DOC   Cesari   Veneto	euro	6
2016   Cabernet Sauvignon   Ardenghi   Veneto	euro	6

### VINI BIANCHI | WHITE WINES

2017   Muller Thurgau   Caldaro   Alto Adige	euro	19
2017   Ribolla Gialla Maralba   Marco Felluga   Friuli-Venezia-Giulia	euro	26
2017   Gewurztraminer   Caldaro   Alto Adige	euro	24
2017   Chardonnay   Ardenghi   Veneto	euro	20
2017   Pinot Bianco   Alois Lageder   Alto Adige	euro	25
2016   Arneis Langhe DOCG   Anterisio   Piemonte	euro	20
2017   Soave Classico DOC   Pieropan   Veneto	euro	25
2017   Soave Classico   Cesari   Veneto	euro	25
2017   Bianco di Custoza   Cavalchina   Veneto	euro	20
2017   Pinot Grigio   Santa Margherita   Veneto	euro	25
2017   Lugana Prestige   Ca Majol   Lombardia	euro	28
2017   Sauvignon IGT   Marco Felluga   Friuli-Venezia-Giulia	euro	24
2017   Sauvignon   San Michele Appiano   Alto Adige	euro	35
2017   Chardonnay   Tormaresca   Puglia	euro	20
2017   Falanghina   La Guardiense   Campania	euro	18
2017   Anthilia IGT   Donna Fugata   Sicilia	euro	22

### BOTTIGLIE 37,5 cl | BOTTLES 37,5 cl

2017   Lugana Prestige   Ca Majol   Lombardia	euro	15
2017   Soave Classico   Cesari   Veneto	euro	13
2017   Pinot Grigio   Santa Margherita   Veneto	euro	13
2016   Arneis Langhe DOCG   Anterisio   Piemonte	euro	12

### VINI ROSATI | ROSÈ WINES

2016   Chiaretto Rosè   Cesari   Veneto	euro	23
---	------	----



### IL PIATTO DELLO CHEF... DA NON PERDERE! THE CHEF SPECIAL RECEIPE!

**Risotto al monte veronese, composta di pere e riduzione di amarone (1-9)**  
Risotto whisked with Monte Veronese cheese, pears compote and wine sauce  
euro 13 ( per minimo 2 persone / min for 2 people )

### PRIMI | PASTA DISHES



**Zuppa di verdure** | Vegetables soup (9)  
euro 9



**Pasta e fagioli** | Tradizional beans and pasta soup (1-7-9)  
euro 11



**Spaghetti al pomodoro** | Spaghetti pasta with tomatoes sauce (1)  
euro 10



**Tortellini di valeggio in brodo di tacchino** (1-9)  
Tortellini from Valeggio ("belly button" pasta, stuffed with a mix minced beef meat) in turkey broth  
euro 13



**Bigoli cacio e pepe** (1-7)  
Bigoli (traditional Venetian long thick Spaghetti) with Cacio cheese (romaine aged sheep cheese) and black pepper powder  
euro 13



**Ravioli ripieni di Grana Padano spadellati con funghi porcini** (1-3-7)  
Ravioli stuffed with grated Padano Grana Padano with porcini mushrooms  
euro 13



**Gnocchi di patate viola con scampi e pomodoro verde** (1-2-3-7)  
Violet potatoes dumpling with green tomatoes and mussels sauce  
euro 12

## SECONDI | MAIN COURSES



### **Hamburger di manzetto baltico, con patate fritte** (1-9-10)

Hamburger made with young Baltic beef with french fries  
euro 19



### **Vegan burger di spinaci, con insalata di cavolo rosso e maionese alla senape servito con patate fritte** (1-5-6-8-9-10-11-13)

Spinach Vegan burger served with red cabbage salad and mustard mayonnaise, french fries  
euro 15



### **Misticanza con noci mela verde e finocchi** (8)

Mescaline with walnuts, green apple and fennel  
euro 12



### **Carrè di agnello al forno, con schiacciata di sedano verona e vaniglia** (1-7-8-9-10)

Baked rack of lamb, mashed Verona celery (celeriac) and vanilla  
euro 22



### **Filetto di manzo, alla salsa di Amarone e rösti di patate** (1-3-7)

Beef tenderloin, Amarone wine sauce and potatoes Rösti (traditional Swiss potatoes pancake)  
euro 24



### **Filetto di branzino in padella, cous cous con salsa al Potacchio** (1-4-6-7)

Pan-seared sea bass fillet, cous cous with Potacchio sauce (traditional Marche sauce base on white wine, olive oil, garlic and herbs)  
euro 22



### **Scamorza affumicata alla piastra, veli di carote e riduzione di porto** (7)

Grilled smoked Scamorza cheese, carrots thin carrots slice and sauce of Porto wine reduction  
euro 16



### **Trancio di ombrina croccante, spinacino saltato con uvetta e pinoli** (4-8)

Pan-seared slice of Ombrina fish, served with pan-seared baby spinach, raisin and pine nuts  
euro 22

## CONTORNI | SIDE DISHES



### **Verdura alla griglia**

Grilled vegetables  
euro 6



### **Patate al forno**

Baked potatoes  
euro 6



### **Insalata mista**

Mixed salad  
euro 6

## DOLCI | DESSERTS

### **Tagliata di frutta** | Sliced fruit salad

euro 6

### **Gelato** | Ice cream (1-3-5-6-7)

euro 6

### **Tortino soffice di pere e cioccolato, con gelato alla crema e cannella** (1-3-5-7-8)

Soft and creamy tart of chocolate and pears, cream and cinnamon icecream  
euro 7

### **Mousse di formaggio, croccante di nocciole e coulis di lamponi** (7-8)

Cheese foam, hazelnut crumble and raspberry coulis sauce  
euro 7

### **Aria di Sambuca con Brutti ma Buoni al muscovado** (1-3-5-7-8)

Sambuca foam with Brutti but Good with muscovado  
euro 7

### **Semifreddo al cocco e ganache al cioccolato fondente** (7-8)

Coconut semifreddo (semi-frozen dessert, like an ice cream with a texture of a frozen mousse) and dark chocolate ganache (sweet sauce based on whipped cream and dark chocolate)  
euro 7