



HOTEL LEON D'ORO

SERVIZIO BREAKFAST: DALLE ORE 7.15 ALLE ORE 10.15
MENÙ ROOM SERVICE: DALLE 10.30 ALLE 23.00
MENÙ À LA CARTE: DALLE 19.45 ALLE 21.45

PER IL SERVIZIO IN CAMERA È PREVISTO UN
SUPPLEMENTO DI EURO 8.00

* * *

BREAKFAST SERVICE: FROM 7.15 AM TILL 10.15 AM
ROOM SERVICE MENU: FROM 10.30 AM TILL 11 PM
À LA CARTE MENU: FROM 7.45 PM TILL 9.45 PM

FOR ROOM SERVICE IS REQUIRED A SUPPLEMENT OF
EURO 8.00



PER CHIAMARE IL NOSTRO SERVIZIO ROOM SERVICE
DIGITARE IL NUMERO 1020

TO CALL OUR ROOM SERVICE
DIAL THE NUMBER 1020



HOTEL LEON D'ORO

MENU' ROOM SERVICE - SERVIZIO IN CAMERA
DALLE 10.30 ALLE 23.00- FROM 10.30 AM TILL 11 PM

LASAGNE ALLA BOLOGNESE (1,3,7,8) BOLOGNESE STYLE LASAGNA	€ 10,00
TROFIE AL PESTO (1,3,6,7,8) TROFIE PASTA WITH PESTO SAUCE	€ 10,00
PENNE ALL'ARRABBIATA (1,7) PENNE PASTA ARRABBIATA STYLE WITH TOMATOES AND CHILI	€ 10,00
PARMIGIANA DI MELANZANE (1,3,6,7) EGGPLANT PARMIGIANA	€ 12,00
ARROSTO DI MAIALE CON PATATE A SPICCHI (1,6,7,9) ROAST OF PORK WITH SLICED POTATOES	€ 14,00
FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA CON PATATE, POMODORINI E OLIVE , (1,4,9) MEDITERRANEAN SEA BREAM FILLET WITH POTATOES, TOMATOES AND OLIVES	€ 18,00



HOTEL LEON D'ORO

MENU' ROOM SERVICE - SERVIZIO IN CAMERA
DALLE 10.30 ALLE 23.00- FROM 10.30 AM TILL 11 PM

CLUB SANDWICH CON ARROSTO DI TACCHINO, UOVA, BACON, LATTUGA, POMODORO E MAIONESE (1,3,7) CLUB SANDWICH WITH ROAST TURKEY, EGG, BACON, LETTUCE, TOMATO, MAYONNAISE	€ 15,00
TOAST CLASSICO CON PROSCIUTTO COTTO E EDAMER(1,7) CLASSIC TOAST WITH HAM AND EDAMER CHEESE	€ 8,00
TOAST VEGETARIANO CON ZUCCHINE, ZUCCA, CAROTE, SEDANO RAPA E ASIAGO(1,7,9) VEG TOAST WITH ZUCCHINI, PUMPKIN, CARROTS, CELERIAC AND ASIAGO CHEESE	€ 9,00
PIZZA MARGHERITA(1,5,6,7) PIZZA MARGHERITA WITH TOMATO AND CHEESE	€ 9,00



HOTEL LEON D'ORO

MENU' À LA CARTE – MENU' RISTORANTE
DALLE 19.45 ALLE 21.45
FROM 7.45 PM TILL 9.45PM

ANTIPASTI

- | | |
|---|---------|
| TARTARE DI TONNO LEGGERMENTE MARINATO CON CETRIOLI
ALL'AGRO, CAPPERI E POLVERE DI PORCINI (1,4,6,10)
LIGHTLY MARINATED TUNA TARTARE WITH SOUR CUCUMBERS, CAPERS
AND PORCINI MUSHROOM POWDER | € 14,00 |
| VELI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA BEDOGNI 24 MESI CON CON
MOSTARDA DI PESCA NETTARINA E ACETO BALSAMICO (9-10-12)
VEILS OF 24-MONTH BEDOGNI PARMA HAM WITH WITH NECTARINE
MUSTARD AND BALSAMIC VINEGAR | € 16,00 |
| BATTUTA DI MANZO* CON PERLE DI FAVA DI CACAO E COMPOSTA DI
MIRTILLO ROSSO DISIDRATATO (1,6,10)
RAW BEEF* TARTARE WITH COCOA BEAN PEARLS AND DEHYDRATED
CRANBERRY COMPOTE | € 15,00 |
| VELLUTATA DI PISELLI* NOVELLI CON PUREA DI PESCA BIANCA,
POLVERE D'OSTRICA E PANE TOSTATO (1,2,3,4,6,7,9)
NEW PEA* CREAM SOUP WITH WHITE PEACH PUREE, OYSTER POWDER AND
TOASTED BREADCRUMBS | € 13,00 |
| CREMA DI POMODORO* TIEPIDA CON BRICIOLE DI FETA, SCAGLIE DI
PANE CROCCANTE E BASILICO (1,7,9)
WARM TOMATO* CREAM, WITH FETA CRUMBS, FLAKES OF CRUNCHY BREAD
AND BASILICUM | € 12,00 |



HOTEL LEON D'ORO

MENU' À LA CARTE – MENU' RISTORANTE
DALLE 19.45 ALLE 21.45
FROM 7.45 PM TILL 9.45 PM

PRIMI PIATTI

- RISOTTO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA CON FONDUTA DI MONTE VERONESE** (1,3,6,7,9,12) € 16,00
RISOTTO "AMARONE OF VALPOLICELLA ART" WITH FONDUE OF MONTE VERONESE CHEESE
- TORTELLI RIPIENI DI CARCIOFI CON RAGÙ DI SEPPIA* E ROSMARINO ABBRUSTOLITO** (1,2,3,4,6,7,9) € 14,00
STUFFED PASTA WITH ARTICHOKES WITH CUTTLEFISH* RAGÙ AND CRISPY ROSEMARY
- BUSIATE TRAPANESI CON CALAMARETTI*, POMODORO FRESCO E PANE CROCCANTE** (1,2,3,4,6,7,9) € 14,00
TRAPANI SPIRAL PASTA WITH SQUID*, FRESH TOMATO AND CRUNCHY BREAD
- PANCIOTTI* RIPIENI DI MASCARPONE CON SALSA DI ASPARAGI** (1,3,6,7,9) € 15,00
PANCIOTTI* STUFFED PASTA WITH MASCARPONE AND ASPARAGUS SAUCE
- GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ BIANCO DI VITELLINA* E FRAMMENTI DI FORMAGGIO DEL GARDA** (1,3,6,7,9) € 13,00
POTATO GNOCCHI WITH WHITE VEAL* RAGÙ AND FRAGMENTS OF GARDA CHEESE
- SPAGHETTI CON POMODORO* SAN MARZANO** (1,3,7,9) € 10,00
SPAGHETTI WITH SAN MARZANO TOMATO* SAUCE



HOTEL LEON D'ORO

MENU' À LA CARTE – MENU' RISTORANTE
DALLE 19.45 ALLE 21.45
FROM 7.45 PM TILL 9.45PM

SECONDI PIATTI

- FILETTO DI TROTA* SALMONATA ARROSTO, GUAZZETTO DI ASPARAGI E POLVERE DI OLIVE (2,4,6,9)** € 24,00
ROASTED SALMON TROUT* FILLET, ASPARAGUS STEW AND OLIVE POWDER
- FILETTO DI BRANZINO ARROSTITO CON CUORE DI FINOCCHIO BRASATO, AGLIO E PREZZEMOLO (1,2,4,8,9,11,14)** € 24,00
ROASTED SEA BASS FILLET WITH BRAISED FENNEL HEART, GARLIC AND PARSLEY
- FILETTO DI MANZO* CON TORTINO (ROSTI) DI PATATE E DEMI-GLACÉ (1,9)** € 26,00
BEEF FILLET* WITH POTATO PIE (ROSTI) AND DEMI-GLACÉ
- CHEESBURGER DI MANZO* CON BACON CROCCANTE, ASIAGO E SALSATARTARA CON PATATE FRITTE CON PATATE FRITTE (1,2,3,4,5,6,7,9)** € 18,00
BEEF CHEESEBURGER* WITH CRISPY BACON, ASIAGO CHEESE AND TARTAR SAUCE WITH FRIED POTATOES
- LOMBATA DI MAIALINO* COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SCHIACCIATA DI MELA AL FORNO E JUS D'ARROSTO (9)** € 24,00
LOW TEMPERATURE COOKING PORK* LOIN WITH APPLE PUREE AND ROAST JUS
- SEDANO RAPA ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI RUCOLA, SEMI TOSTATI E CITRONETTE AL MIELE (8,9)** € 16,00
GRILLED CELERIAC WITH ROCKET SALAD, TOASTED SEEDS AND HONEY CITRONETTE



HOTEL LEON D'ORO

MENU' À LA CARTE – MENU' RISTORANTE
DALLE 19.45 ALLE 21.45
FROM 7.45 PM TILL 9.45 PM

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	€ 8,00
PATATE AL FORNO BACKED POTATOES	€ 8,00
INSALATA MISTA O INSALATA DI POMODORINI MIXED SALAD OR CHERRY TOMATOES SALAD	€ 6,00
CARPACCIO DI FINOCCHIO, CUORE DI ARANCIA E DRESSING ALLA MELASSA (1-6-10) FENNEL CARPACCIO, ORANGE HEART AND MOLASSES DRESSING	€ 7,00

DESSERT

SELEZIONE DI GELATI* (1,3,5,6,7,8) SELECTION OF ICE-CREAM*	€ 7,00
JELLY CAKE* AL COCCO, CRUMBLE DI PISTACCHIO E PUREA DI MANGO (8) COCONUT JELLY CAKE*, PISTACHIO CRUMBLE AND MANGO PUREE	€ 9,00
MOUSSE AL FORMAGGIO DI CAPRA CON BASE DI BISCOTTO* CROCCANTE E COMPOSTA DI LIMONE (1,3,5,6,7,8) GOAT CHEESE MOUSSE WITH A CRUNCHY BISCUIT* BASE AND LEMON COMPOTE	€ 9,00
BIGNÈ* RIPIENO CON SPUMA AL MASCARPONE E CARAMELLO ALLE ARACHIDI (1,3,5,6,7,8) CREAM PUFF FILLED WITH MASCARPONE FOAM WITH PEANUT CARAMEL	€ 9,00
CARPACCIO DI FRUTTA DI STAGIONE SEASONAL FRUIT CARPACCIO	€ 7,00



HOTEL LEON D'ORO

MENU' À LA CARTE – MENU' RISTORANTE
DALLE 19.45 ALLE 21.45
FROM 7.45 PM TILL 9.45PM

BEVANDE

ACQUA GASSATA O NATURALE MINERALE 0,50 CL	€ 2,50
STILL OR SPARKLING MINERAL WATER 0,50 CL	
ACQUA GASSATA O NATURALE MINERALE 0,75 CL	€ 3,00
STILL OR SPARKLING MINERAL WATER 0,75 CL	
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL	€ 7,00
BIRRA BECK'S/BUDWEISER 33 CL	€ 6,00
VINO AL BICCHIERE, ROSSO O BIANCO	€ 6,00
RED OR WHITE WINE BY THE GLASS	
PROSECCO AL CALICE	€ 6,00
PROSECCO BY THE GLASS	
CAFFÈ ESPRESSO/DECAFFEINATO	€ 2.50
ESPRESSO COFFEE/DECAFFEINATED COFFEE	
CAFFÈ AMERICANO	€ 3.00
AMERICAN COFFEE	
LIQUORI 5 CL	€ 7.00
LIQUEURS 5 CL	
GRAPPE 4 CL	€ 8.00
EU DE VIE 4 CL	



HOTEL LEON D'ORO

EX REG.CE 1169/2001 – INDICAZIONE ALLERGENI – AVVISO IMPORTANTE
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

EX REG.CE 1169/2011 – ALLERGEN DIRECTORY – IMPORTANT NOTICE
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCESALLERGENS

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 SO₂
13. LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO

TUTTI GLI ALIMENTI DA NOI SERVITI SONO PREPARATI IN CUCINA, DOVE VENGONO LAVORATI DIVERSI ALIMENTI. QUINDI POTREBBERO ESSERE PRESENTI TRACCE DEGLI ALLERGENI SOPRA INDICATI.

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 DERIVATES
2. CRUSTACEANS AND DERIVATES
3. EGGS AND DERIVATES
4. FISH AND DERIVATES
5. PEANUTS AND DERIVATES
6. SOYBEANS AND DERIVATES
7. MILK AND DERIVATES (INCLUDING LACTOSE)
8. NUTS AS ALMONDS AND DERIVATES
9. CELERY AND DERIVATES
10. MUSTARD AND DERIVATES
11. SESAME SEEDS AND DERIVATES
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES AT CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG/KG OR MG/L AS SO₂
13. LUPIN AND PRODUCTS BASED ON LUPINE
14. MOLLUSKS AND DERIVATES ON MOLLUSKS

ALL THE FOOD WE SERVED IS PREPARED IN THE KITCHEN, WHERE DIFFERENT FOODS ARE PREPARED, SO THERE MAY BE TRACES OF THE ALLERGENS IN ANY DISH.

*PRODOTTO SURGELATO DI QUALITÀ O CONGELATO IN LOCO (MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA)

*HIGH QUALITY FROZEN PRODUCT OR FROZEN ON SITE (BY RAPID TEMPERATURE REDUCTION PROCESS)