



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 9.45PM

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 \UCCHINI, PUMPKIN, CARROTS, CELERIAC AND ASIAGO CHEESE	€ 9,00
PIZZA MARGHERITA(1,5,6,7) PI\\A 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 9.45 PM

ANTIPASTI

- TARTARE DI SALMONE LEGGERMENTE MARINATA* CON CETRIOLI ,CAPPERI E
COMPOSTA DI MANDORLA AL MIELE (4,6,8,9,10)** € 14,00
MARINADED SALMON* TARTARE WITH CUCUMBERS, CAPERS AND ALMOND
HONEY COMPOT
- VELI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA BEDOGNI 24 MESI CON GIARDINIERA DI
VERDURE (9,12)** € 16,00
VEILS OF 24-MONTH BEDOGNI PARMA HAM WITH MIXED PICKLED VEGETABLES
- BATTUTA DI MANZO* CON CAPPERI, CETRIOLINI, CITRONETTE ALLA SENAPE
POLVERE D'OSTRICA (1,2,4,6,10,14)** € 16,00
BEEF+ TARTARE WITH CAPERS, GURKINS, MUSTARD CITRONETTE AND OYSTERS DUST
- GÂTEAU DI PATATE VEGETARIANO CON RAGÙ DI PORCINI* E POLVERE DI
LIQUIRIZIA (7,8)** € 12,00
VEGETARIAN POTATOES GÂTEAU WITH CEPS+ RAGOUT AND LICORICE DUST
- CREMA DI POMODORO* TIEPIDA CON BRICIOLE DI FETA, SCAGLIE DI PANE
CROCCANTE E BASILICO (1,7,9)** € 12,00
WARM TOMATO* CREAM, WITH FETA CRUMBS, FLAKES OF CRUNCHY BREAD AND
BASIL



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 (1,3,6,7,9,1)	€ 16,00
RISOTTO "AMARONE OF VALPOLICELLA ART" WITH FONDUE OF MONTE VERONESE CHEESE	
PASSATELLI EMILIANI* IN BRODO DI GALLINA (1,3,4,6,7,9)	€ 13,00
TRADITIONAL EMILIAN REGION PASSATELLI* IN CHICKEN CONSOMMÈ	
BUSIATE TRAPANESI CON CALAMARETTI*, POMODORO FRESCO E PANE CROCCANTE (1,2,3,4,6,7,9)	€ 14,00
TRADITIONAL TRAPANESE BUSIATE PASTA WITH BABY SQUIDS*, FRESH TOMATOES AND BREAD CRUBLE	
RAVIOLI RIPIENI DI PATATE* CON SAUTÈ DI PORCINI E BRICIOLE DI PECORINO (1,3,4,6,7,9)	€ 14,00
POTATOES STUFFED RAVIOLI* WITH CEPES AND PECORINO CHEESE SHAVINGS	
RIGATONI* ALL'UOVO CON SALSA CACIO E PEPE (1,3,4,6,7,9)	€ 14,00
CACIO CHEESE AND PEPPER SAUCE FRESH RIGATONI*	
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 9.45 PM

SECONDI PIATTI

GALLETTO* ALLA PIASTRA CON ZUCCHINE ALLA GRIGLIA MARINATE E DRESSING AL CURRY E MANGO (3,6,7,9,10,) ROASTED COCKEREL* WITH GRILLED COURGETTES, CURRY AND MANGO DRESSING	€ 18,00
FILETTO DI MANZO*AL BURRO CHIARIFICATO CON CRAUTI BRASATI IN AGRODOLCE E DEMI-GLACÉ (1,7,9,12) BEEF FILLET* WITH BRAISED CABBAGE AND DEMI-GLACÉ	€ 26,00
CHEESEBURGER DI MANZO* CON BACON CROCCANTE, ASIAGO E SALSA TARTARA CON PATATE FRITTE (1,2,3,4,5,6,7,9,11,13,14) BEEF CHEESEBURGER* WITH CRISPY BACON, ASIAGO CHEESE AND TARTAR SAUCE WITH FRIED POTATOES	€ 18,00
TRANCIO DI SALMONE* AL FORNO CON BIETOLINE RIPASSATE IN PADELLA E VELLUTATA DI PESCE (1,2,4,8,9,11,12,14) SALMON FILLET* WITH SPICY SAUTEED BEETS LEAVES AND FISH VELOUTEE	€ 22,00
FILETTO DI BRANZINO ARROSTITO*, INDIVIA BELGA STUFATA IN CASSERUOLA E FUMETTO DI PESCE (1,2,4,8,9,11,14) ROASTED SEABASS FILLET* WITH BRAISED ENDIVE AND FISH SAUCE	€ 25,00
MELANZANA ALLA GRIGLIA E INSALATA DI RUCOLA, SEMI DI LINO E DRESSING AL MIELE(8,9) GRILLED AUBERGINE WITH ROCKET SALAD, FLAX SEEDS AND HONEY DRESSING	€ 16,00



HOTEL LEON D'ORO

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

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	€ 8,00
PATATE AL FORNO BACKED POTATOES	€ 8,00
INSALATA MISTA MIXED SALAD	€ 6,00
INSALATA DI POMODORINI CHERRY TOMATOES SALAD	€ 6,00

DESSERT

SELEZIONE DI GELATI* (1,3,5,6,7,8) SELECTION OF ICE-CREAM*	€ 7,00
JELLY CAKE* ALL'ARANCIA, COMPOSTA DI LIMONE E PRALINATO DI MANDORLE(8) JELLY CAKE*, LEMON COMPOTE AND ALMOND PRALINE	€ 9,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO BISCOTTO RED VELVET*, AMARENE E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE (1,3,5,6,7,8) WHITE CHOCOLATE MOUSSE AND RED VELVET BISCUIT*, BLACK CHERRIES AND DARK CHOCOLATE SHAVINGS	€ 9,00
SPUMA DI MASCARPONE CON BISCOTTO CHARLOTTE, SALSA CAFFÈ E TERRA DI CACAO (1,3,5,6,7,8) MASCARPONE CHEESE MOUSSE WITH CHARLOTTE BISCUIT, COFFEE CUSTARD AND CHOCOLATE CRUMBLE	€ 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 INTOLERANCES

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)