

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE SETTE PORTATE

MENÜVERKOSTUNG SIEBEN GÄNGE

Noci di capesante con sugo leggero di datterino rosso,
polvere di olive nere e sbriciolo di tarallo alle mandorle
*Jakobsmuscheln mit leichter roter Tomatensauce, schwarzem
Olivenpulver und Mandel-Tarallo Crumb*

Tartare di vitello, sfoglia croccante di riso allo zafferano,
maionese al profumo di tartufo e cipolla rossa
*Kalbstartar, knuspriger Blätterteig us Safranreis,
Mayonnaise mit Trüffelgeschmack und roten Zwiebeln*

Gnocchi di patate, salvia, spuma di gorgonzola D.O.P.,
nocciole del Piemonte e guancialetto croccante
*Kartoffelgnocchi, Salbei, Gorgonzola D.O.P. Mousse,
piemontesische Haselnüsse und knuspriger Schweinebacke*

Fusilloni cotti nella bisque di triglie, il suo filetto scottato
all'aglio nero di "Cordoba" al profumo di finocchietto
*In Meeräsche-Suppe gekochte Fusilloni, und seinem gebratenen Filet,
an schwarzem Knoblauch "Cordoba" und Fenchelduft*

Filetto di branzino alla "Wellington" con funghi glassati
salsa di soia e asparagi verdi
*Wolfsbarschfilet "Wellington Style" mit Pilzen,
Sojasauce und grünem Spargel*

Filetto di manzo di Fassona piemontese
su indivia brasata e salsa ai 5 pepi
*Piemontesisches Fassona-Rindsfilet mit geschmortem
Endivien und Sauce mit 5-Pfeffersorten*

Dessert

Nachtsch

€ 90,00 per persona senza bevande

pro Person ohne Getränke per person without drinks

Abbinamento 5 calici di vino € 45,00 (Min. 2 pers.)

mit 5 Gläsern Wein € 45.00

(per tutto il tavolo – für den ganzen Tisch)

MENU DEGUSTAZIONE À LA MODA DELLO CHEF

Quattro portate

€ 65,00 per persona senza bevande
(Min. 2 pers.)

Abbinamento 4 calici di vino
€ 35,00 (Min. 2 pers.)

DEGUSTATIONSMENÜ VIER GÄNGE

Vier Gänge

€ 65,00 pro Person ohne Getränke
(Min. 2 Personen).

Weinpaarung mit 4 Gläsern Wein
€ 35,00 (Min. 2 Personen).

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

ANTIPASTI

VORSPEISEN

Lavarello in carpione, le sue verdure
in agrodolce e mostarda di senape

*Felchenkarpfen mit einer
Essig-Gemüse-Marinade, mit Senf*

€ 23,00

Noci di capesante con sugo leggero di datterino rosso,
polvere di olive nere e sbriciolo di tarallo alle mandorle

*Jakobsmuscheln mit leichter roter Tomatensauce,
schwarzem Olivenpulver*

€ 25,00

Tartare di vitello, sfoglia croccante di riso allo zafferano,
maionese al profumo di tartufo e cipolla rossa

*Kalbstartar, knuspriger Blätterteig an Safranreis,
Mayonnaise mit Trüffelgeschmack und roten Zwiebeln*

€ 28,00

Croccantino di "Cassoeula alla milanese"
zabaione salato alla menta e limone candito

*Knuspriger Schweineintopf "cassoeula alla Milanese",
salzige Minz-Zabaione*

€ 24,00

Melanzana alla "Parmigiana" con sfoglie
di pane croccante e crema di basilico*

*Auberginen nach "Parmigiana Art" mit knusprigem
Brot und Basilikumcreme*

€ 22,00

*Vegano - Veganliebhaber

A seconda dell'offerta di mercato, il pesce
e le verdure possono essere surgelati.

*Je nach Marktlage können Fisch und Gemüse
tiefgefroren sein.*

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

PRIMI UNSERE WARMEN GÄNGE

Vialone nano in risotto mantecato con ricotta di bufala al limone
e salmone norvegese leggermente affumicato

*Risotto mit Büffel-Ricotta-Käse an Zitronengeschmack
und leicht geräuchertem,*

€ 25,00

Fusilloni cotti nella bisque di triglie, il suo filetto scottato
all'aglio nero di "Cordoba" al profumo di finocchietto

*In Meeräsche-Suppe gekochte Fusilloni, und seinem an gebratenem Filet,
an schwarzem Knoblauch "Cordoba" und Fenchelduft*

€ 28,00

Ravioli ripieni con coniglio brasato,
la sua salsa al profumo di erbe aromatiche

*Ravioli gefüllt mit geschmortem Kaninchen,
mit aromatischer Kräutersauce*

€ 26,00

Gnocchi di patate, salvia, spuma
di gorgonzola D.O.P., nocciole del Piemonte e guanciale croccante

*Kartoffelgnocchi, Salbei, Gorgonzola D.O.P. Mousse, piemontesische
Haselnüsse und knuspriger Speck*

€ 24,00

Spaghettoni ai tre pomodori e crumble
di pane al basilico*

*Spaghettoni mit drei verschiedenen Tomatensaucen
und Basilikumbrösel**

€ 23,00

Insalata piccola

Kleiner salatteller

€ 10,00

Insalata grande

Grosser salatteller

€ 12,00

Coperto/Gedeck/ € 4.00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio

*Informationen zu Stoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte den entsprechen-
den Unterlagen, die Ihnen das Personal zur Verfügung stellt Dokumentation,
die von den Mitarbeitern des Dienstes zur Verfügung gestellt wird*

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

SECONDI PIATTI DI PESCE E DI CARNE

FISCH- UND FLEISCHHAUPTGERICHTE

**Filetto di branzino alla "Wellington" con funghi glassati,
salsa di soia e asparagi verdi**

*Wolfsbarschfilet "Wellington Style" mit Pilzen,
Sojasauce und grünem Spargel*

€ 30,00

**Scampi sgusciati con salsa alla pizzaiola,
polvere di capperi e spinacino saltato**

*Geschälte Scampi mit Pizzaiola-Sauce,
Kapernpulver und sautiertem Spinat*

€ 32,00

**Bistecca di vitello alla "Milanese" con patate, pomodori al timo
e maionese all'erba cipollina**

*Kalbsschnitzel 'Mailänder Art' mit Kartoffeln, Thymian-Tomaten
und Mayonnaise mit Schnittlauch*

€ 34,00

**Filetto di manzo di Fassona piemontese su indivia brasata
e salsa ai 5 pepi**

*Piemontesisches Fassona-Rindsfilet mit geschmorten Endivien
und Sauce mit 5-Pfeffersorten*

€ 35,00

**Chateaubriand per due persone con la sua salsa
bernese e verdure grigliate (per 2 pers.)**

*Chateaubriand mit gegrill. Gemüse
und Sauce "Bernaise" (für 2 Pers.)*

€ 45,00 p.p.

**Fritto di verdure in tempura, panelle di farina di ceci
al prezzemolo e agrodolce al coriandolo**

*Gebratenes Gemüse in Tempurateig, Kichererbsenmehlpastete
mit Petersilie und Koriander süß-sauer*

€ 25,00

**E per i piccoli ospiti...
Für unsere kleinen Gäste ...**

Pasta al pomodoro

Nudeln mit Tomatensoße

€ 12,00

Pasta in bianco

Nudeln mit Butter oder Öl

€ 10,00

Milanese con patatine fritte

Wienerschnitzel mit Pommes Frites

€ 16,00

**Pesce fresco, carne e verdure da noi somministrate, seguono il ciclo
di abbattimento Reg. 853/2004/CE * prodotti surgelati.**

*Frischer Fisch, Fleisch und Gemüse, die von uns geliefert werden, folgen
dem Tötungszyklus Verordnung 853/2004 EG *Gefrorene Produkte.*

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

DULCIS IN FUNDO

Tiramisù "homemade" salsa alla vaniglia,
mousse al caffè Arabico e scaglie di cioccolato fondente

Hausgemachtes Tiramisu mit Vanillesauce, Arabica
€ 13,00

Soufflé al cioccolato con cuore morbido,
gelato alle nocciole di Giffoni

Schokoladensoufflé mit weichem Herz, Giffoni-Haselnusseis
€ 13,00

Sbrisolona morbida alle mele, marmellata
di albicocche e salsa alla liquirizia

*Weiche "Sbrisolona" mit Äpfeln,
Aprikosenmarmelade und Lakritzsauce*
€ 13,00

Cannolo scomposto con crema di ricotta,
frutta candita e salsa al pistacchio

*Zerlegter Cannolo mit Ricottacreme,
kandierte Früchte und Pistaziensauce*
€ 13,00

Tagliata di frutta fresca di stagione con frutti di bosco
e sorbetto fragole e Porto*

Frische Früchte der Saison mit Beeren und Portweinsorbet
€ 13,00

*Tutti i nostri secondi piatti sono serviti
con contorni di stagione*

CALICI DI VINI DA DESSERT

Piemonte

Moscato d'Asti Villa Jolanda

€ 7,00

Sicilia

Passito Morsi di Luce "Florio"

€ 7,00