

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE SETTE PORTATE

MENÜVERKOSTUNG SIEBEN GÄNGE

Tagliatelle di seppia, lime, olive taggiasche,
crema di ceci in due consistenze e germogli di menta
*Tintenfischstreifen, Limette, "Taggiasca"-Oliven,
Kichererbsencreme in zwei Konsistenzen und Minzsprossen*

Carpaccio di Waguy scottato al cannello, crema di provola affumicata,
polvere di prezzemolo e maionese al Wasaby
*Mit der Fackel gebratenes Carpaccio vom "Waguy",
geräucherte Provola-Creme, Petersilienpulver und Wasaby-Mayonnaise*

Gnocchetti di patate alla barbabietola, fagioli cannellini,
cozze della Galizia e salicornia
Rote-Beete Gnocchi, Cannellini-Bohnen, Miesmuscheln aus Galizien und Salicornia (Queller)

Fusilloni al ragù di cinghiale spuma di pecorino ginepro e germogli di piselli
Fusilloni mit Wildschweinragout, Schafskäsemousse, Wacholder und Erbsensprossen

Filetto di manzo lardato con riduzione al Porto e cardoncelli
Gespicktes Rinderfilet mit Portweinreduktion und Cardoncelli (Pilzen)

Totani del Mediterraneo, pomodoro San Marzano, soffice di patate e crema al basilico
Mittelmeer, San Marzano-Tomaten, Kartoffelfluff und Basilikumcreme

Sfoglia croccante, crema di ricotta di bufala, pere Williams, cioccolato fondente
Knuspriger Blätterteig, Büffel-Ricotta-Creme, Williamsbirnen, dunkle Schokolade

€ 90,00 per persona senza bevande
pro Person ohne Getränke

Abbinamento 5 calici di vino € 45,00 per persona (Min. 2 pers.)
*mit 5 Gläsern Wein € 45.00 pro Person (Min. 2 Pers.)
(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.)
(per tutto il tavolo)

DEGUSTATIONSMENÜ VIER GÄNGE

Vier Gänge

€ 65,00 pro Person ohne Getränke (Min. 2 Pers)
Weinempfehlung mit 4 Gläsern Wein € 35,00 (Min. 2
Pers)
(für den ganzen Tisch)

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

ANTIPASTI

VORSPEISEN

Carpaccio di Wagyu scottato al cannello, crema di provola affumicata,
polvere di prezzemolo e maionese al Wasaby

*Mit der Fackel gebratenes Carpaccio vom "Wagyu"
geräucherte Provola-Creme, Petersilienpulver und Wasaby-Mayonnaise*

€ 40,00

Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo leggermente scottata,
insalatina di carciofi, pinoli tostati e salsa di soia alla senape

*leicht angebratener, roter Thunfischbauch aus dem Mittelmeer,
Artischockensalat, geröstete Pinienkerne und Senf-Sojasauce*

€ 26,00

Tagliatelle di seppia, lime, olive taggiasche,
crema di ceci in due consistenze e germogli di menta

*Tintenfischstreifen, Limette, "Taggiasca"-Oliven,
Kichererbsencreme in zwei Konsistenzen und Minzsprossen*

€ 25,00

Battuta di manzo, tarallo alle cipolle di Montoro, mandorle e tartufo nero uncinato

Rinds-Tatare, Tarallo an Montoro-Zwiebeln, Mandeln und, schwarzen Trüffel

€ 28,00

*Pan cotto, pomodoro "camone", spinaci novelli
e polvere di aglio nero di Cordoba

* *Brotwürfel, Camone-Tomaten, Babyspinat und schwarzes Knoblauchpulver aus Cordoba*

€ 23,00

*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

Gnocchetti di patate alla barbabietola, fagioli cannellini,
cozze della Galizia e salicornia

Rote-Beete Gnocchi, Cannellini-Bohnen, Miesmuscheln aus Galizien und Salicornia (Queller)
€ 26,00

Risotto mantecato con crema di prezzemolo riccio e gamberi rossi di Mazzara del Vallo,
polvere di limone bruciato

*Risotto mit krauser Petersiliencreme und roten Garnelen aus "Mazzara del Vallo"
und gebranntem Zitronenpulver*
€ 28,00

Tagliolini fatti in casa, burro della Normandia e tartufo pregiato

Hausgemachte Tagliolini mit Butter aus der Normandie und feinem Trüffel
€ 29,00

Fusilloni al ragù di cinghiale spuma di pecorino ginepro e germogli di piselli

Fusilloni mit Wildschweinragout, Schafskäsemousse, Wacholder und Erbsensprossen
€ 25,00

Ravioli del plin alla carbonara, pere di Sichuan,

crumble di guanciaie e bottarga di uova di montagna

Ravioli nach Carbonara-Art, Sichuan-Birnen, Speck-Crumble und Berg-Eierrogen
€ 30,00

*Spaghettoni pastificio "Gagnano" ai tre pomodori

** Spaghetti mit drei Tomatensorten*
€ 23,00

Insalata piccola

Kleiner salatteller
€ 10,00

Insalata grande

Grosser salatteller
€ 12,00

*Vegano - Veganliebhaber

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 den Zutaten und Allergenen können Sie aus den entsprechenden Unterlagen entnehmen,
die Ihnen das Personal zur Verfügung stellt

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

SECONDI PIATTI DI PESCE E DI CARNE

FISCH- UND FLEISCHHAUPTGERICHTE

Filetto di manzo lardato con riduzione al Porto e funghi cardoncelli
Gespicktes Rinderfilet mit Portweinreduktion und Cardoncelli (Pilzen)
€ 34,00

Chateaubriand per due persone
servito con scaloppa di fois gras d'oca e patate al rosmarino (per 2 pers.)
Chateaubriand für zwei Personen, serviert mit Gänseleberschnitzel und Rosmarinkartoffeln
€ 50,00 p.p.

Mosaico di filetti di dentice, olive verdi, capperi di Pantelleria, salsa di pepe verde e verdure scottate
Goldbrassenfilets, grüne Oliven, Kapern aus Pantelleria, grüne Pfeffersauce und gebratenes Gemüse
€ 33,00

Totani del Mediterraneo, pomodoro San Marzano, soffice di patate e crema al basilico
Mittelmeer Tintenfisch, San Marzano-Tomaten, Kartoffelfluff und Basilikumcreme
€ 30,00

*Crocchette di patate al rosmarino zucchine condite con aglio rosso e menta e gel di pachino
Rosmarin-Kartoffelkroketten mit rotem Knoblauch, Minze und Kirschtomaten-Gel
€ 26,00

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

*Vegano - Veganliebhaber

Tutti i nostri secondi piatti sono serviti con contorni di stagione

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-

DULCIS IN FUNDO
DULCIS IN FUNDO

Sfoglia croccante, crema di ricotta di bufala, pere Williams, cioccolato fondente
Knuspriger Blätterteig, Büffel-Ricotta-Creme, Williamsbirnen, dunkle Schokolade
€ 13,00

Bignè craquelin, crema alle nocciole Piemontesi, salsa alla vaniglia e lamponi
Bignè craquelin, Piemonteser Haselnusscreme, Vanillesauce und Himbeeren
€ 13,00

Tartelletta di pasta frolla sablé, crema cotta al caramello,
frutti di bosco e briciole di meringa
Mürbeteig-Sablé-Törtchen, gebackene Karamellcreme, Waldbeeren und Baiserbrösel
€ 13,00

Semifreddo al limone, purea di mango, pistacchio e biscotto croccante
Zitronenparfait, Mangopüree, Pistazien und knuspriges Biskuit
€ 13,00

Soufflé al cioccolato fondente con gelato vaniglia del Madagascar
Dunkle Schokolade Soufflé mit Madagaskar-Vanille Eis
€ 13,00

Composizione di frutta di stagione con sorbetto limone e salvia
Saison Früchtekomposition mit Zitronen-Salbei-Sorbet
€ 13,00

CALICI DI VINI DA DESSERT
GLÄSER DESSERTWEINE

Moscato d'Asti "Airone"
€ 8,00
Passito Morsi di Luce "Florio"
€ 10,00
"Poire Williams & Cognac"
€ 11,00
"Muffato della Sala" Antinori
€ 9,00
Recioto della Valpolicella "Cesari"
€ 9,00

DULCIS IN FUNDO
DULCIS IN FUNDO

Crispy puff pastry, buffalo ricotta cream, Williams pears, dark chocolate
Pâte feuilletée croustillante, crème de ricotta de buffle, poires Williams, chocolat noir
€ 13,00

Bignè craquelin, Piemontese hazelnut cream, vanilla sauce and raspberries
Bignè craquelin, crème de noisettes du Piémont, sauce vanille et framboises
€ 13,00

Short pastry sablé tartlet, caramel baked cream, berries and crumbs of meringue
Tartelette sablée de pâte brisée, crème cuite au caramel, baies et miettes de meringue
€ 13,00

Lemon parfait, mango puree, pistachio and crunchy biscuit
Parfait au citron, purée de mangue, pistache et biscuit croquant
€ 13,00

Dark chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream
€ 13,00

Seasonal fruit composition with lemon and sage sorbet
Composition de fruits de saison avec sorbet au citron et à la sauge
€ 13,00

CALICI DI VINI DA DESSERT
GLÄSER DESSERTWEINE

Moscato d'Asti "Airone"
€ 8,00
Passito Morsi di Luce "Florio"
€ 10,00
"Poire Williams & Cognac"
€ 11,00
"Muffato della Sala" Antinori
€ 9,00
Recioto della Valpolicella "Cesari"
€ 9,00