

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

TASTING MENU SEVEN COURSES

MENU DÉGUSTATION, SEPT PLATS

Yellowfin tuna carpaccio, Maldon salt,
Katsuobushi and green peas
*Carpaccio de thon rouge à nageoire jaune, sel Maldon,
Katsuobushi et petits pois verts*

Milk-fed veal meatballs with Neapolitan ragù, 36-month aged Parmigiano fondue, Taggiasca olives and toasted
pine nuts
Boulettes de veau de lait à la sauce napolitaine, fondue de parmesan 36 mois, olives taggiasche et pignons grillés

'Candele' pasta from Gragnano with Genoese ragù,
Fossa-aged pecorino fondue and parsley powder
*« Candele » pâtes de Gragnano avec sauce à la génoise,
fondue de pecorino affiné en Fosse et poudre de persil*

Ricotta gnocchi with basil, barbecued oysters, Cannero lemons and tuna bottarga
Gnocchi à la ricotta et au basilic, huîtres grillées, citrons de Cannero et poutargue de thon

Purebred Iberian pig cheeks cooked sous vide, fried polenta and grilled mushrooms
Joues de porcelet de race ibérique pure cuit sous vide, polenta frite et champignons grillés

Porto Santo Spirito baby cuttlefish, marinated courgette cream, cherry tomato powder
and squid ink mayonnaise
*Seiches de Porto Santo Spirito, crème de courgettes à la scapece, poudre de tomates cerises pachino
et mayonnaise au noir de seiche*

White chocolate semifreddo, toasted almonds, Piedmont hazelnut sauce and berries
Parfait au chocolat blanc, amandes grillées, sauce aux noisettes du Piémont et fruits rouges

€ 95,00 per person without drinks
par personne sans boissons

match 5 glasses of wine € 45,00 per person (Min. 2 pers.)
*combinaison de 5 verres de vin par personne € 45,00
(for the whole table — pour toute la table)*

CHEF'S TASTING MENU

Four courses

€ 70,00 per person without drinks (Min. 2 pers.)
Match 4 glasses of wine € 35,00 (Min. 2 pers.)
(for the whole table)

MENU DÉGUSTATION QUATRE PLATS

Quatre plats

€ 70,00 par personne sans boissons (Min. 2 pers.)
Combinaison de 4 verres de vin € 35,00 (Min. 2
pers)
(pour toute la table)

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

STARTERS

ENTRÉES

Yellowfin tuna carpaccio, Maldon salt,
Katsuobushi and green peas
*Carpaccio de thon rouge à nageoire jaune, sel Maldon,
Katsuobushi et petits pois verts*
€ 26,00

Creamed baccalà, saffron sauce, squid ink
on a bed of baby spinach salad
*Baccalà mantecato, sauce au safran, encre de seiche
sur salade de jeunes pousses d'épinards*
€ 25,00

Piedmontese Fassona beef tartare pralines, tuna sauce and black truffle caviar
Pralines de tartare de Fassona piémontaise, sauce au thon et caviar à la truffe noire
€ 28,00

Milk-fed veal meatballs with Neapolitan ragù, 36-month aged Parmesan fondue,
Taggiasca olives and toasted pine nuts
*Boulettes de veau de lait à la sauce napolitaine, fondue de parmesan 36 mois,
olives taggiasche et pignons grillés*
€ 25,00

* Crispy broccoli, broccoli cream, sun-dried tomatoes and Cordoba black garlic mayonnaise
* *Brocoli croquant, crème de brocoli, tomates séchées et
mayonnaise à l'ail noir de Cordoue*
€ 20,00

*Vegan – Végétalien

Depending on market availability,
fish and vegetables may be frozen
*Selon la disponibilité du marché,
le poisson et les légumes peuvent être congelés*

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

FIRST COURSES

PLATS PRINCIPAUX

Ricotta gnocchi with basil, barbecued oysters,
Cannero lemons and tuna bottarga

*Gnocchi à la ricotta et au basilic, huîtres grillées,
citrons de Cannero et poutargue de thon*

€ 27,00

Vialone nano risotto with green asparagus and Iberian pork loin carpaccio

Risotto Vialone nano avec asperges vertes et carpaccio de filet de porcelet ibérique

€ 24,00

Spaghettoni "28 Pastai" cacio e pepe (with cheese and pepper),

Mazara del Vallo red prawn tartare with lime and extra virgin olive oil

*Spaghettoni « 28 Pastai » Cacio e pepe (au fromage et au poivre),
tartare de crevettes rouges de Mazara del Vallo au citron vert et à l'huile d'olive extra vierge*

€ 28,00

'Candele' pasta from Gragnano with Genoese ragù,

Fossa-aged pecorino fondue and parsley powder

*« Candele » pâtes de Gragnano avec sauce à la génoise,
fondue de pecorino affiné en Fosse et poudre de persil*

€ 27,00

'Mescafrancesca' (mixed pasta), with red potatoes,

smoked provola cheese foam and bitter cocoa powder

*« Mescafrancesca » (pâtes mélangées), avec pommes de terre rouges,
mousse de provola fumée et poudre de cacao amer*

€ 25,00

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti à la sauce tomate

€ 19,00

Small salad

Petite salade

€ 10,00

Large salad

Grande salade

€ 12,00

*Vegan — Végétalien

Cover charge/Couvert € 4,00

For any information on ingredients and allergens,

please consult the relevant documentation provided by our staff

*Pour toute information sur les ingrédients et les allergènes,
veuillez consulter la documentation pertinente fournie par notre personnel*

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

OUR FISH AND MEAT DISHES

POISSONS ET VIANDES

Purebred Iberian pig cheeks cooked sous vide, fried polenta and grilled mushrooms

Joues de porcelet de race ibérique pure cuit sous vide, polenta frite et champignons grillés

€ 32,00

Chateaubriand for two served with rosemary potatoes and Bernese sauce (for 2 people)

Chateaubriand pour deux servi avec des pommes de terre au romarin et une sauce béarnaise (pour 2 pers.)

€ 45,00 p.p.

Mediterranean swordfish tataki,
artichokes in two textures, lumpfish roe and teriyaki sauce

Tataki d'espadon de la Méditerranée,

artichauts en deux textures, œufs de lompe et sauce teriyaki

€ 29,00

Porto Santo Spirito baby cuttlefish, marinated courgette cream, cherry tomato powder

and squid ink mayonnaise

Seiches de Porto Santo Spirito, crème de courgettes à la scapece, poudre de tomates cerises pachino

et mayonnaise au noir de seiche

€ 30,00

* Cauliflower cream, polenta pie and broad bean pods

**Crème de chou-fleur, petit gâteau de polenta et gousses de fèves*

€ 26,00

And for the little guests...

Et pour les petits invités...

Pasta with tomato sauce

Pâtes à la sauce tomate

€ 12,00

Pasta with butter or oil

Pâtes au beurre ou à l'huile

€ 10,00

Milanese schnitzel with french fries

Milanaise avec frites

€ 16,00

***Vegan – Végétalien**

All our main courses come with seasonal side dishes

Tous les plats principaux sont servis avec des accompagnements de saison

Fresh fish, meat and vegetables we provide

follow the blast chilling cycle Reg. 853/2004/EC, *frozen products

Le poisson frais, la viande et les légumes que nous fournissons suivent

*le cycle d'abattage Reg. 853/2004/EC, * les produits congelés*