

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE SETTE PORTATE

MENÜVERKOSTUNG SIEBEN GÄNGE

Carpaccio di tonno rosso pinna gialla, sale Maldon, Katsuobushi e piselli verdi
Roter Gelbflosse-Thunfisch-Carpaccio, Maldon-Salz, Katsuobushi und grüne Erbsen

**Polpette di vitello da latte al ragù partenopeo, fonduta di Parmigiano 36° mesi,
olive taggiasche e pinoli tostati**
*Milchkalbsfleischbällchen mit neapolitanischer Ragù-Sauce,
mit 36 Monate gereiftem Parmesan-Fondue, Taggiasca-Oliven und gerösteten Pinienkernen,*

**"Candele" pastificio Gragnano con ragù alla genovese,
fonduta di pecorino stagionato in Fossa e polvere di prezzemolo**
*"Candele" (Nudeln) vom Pastificio Gragnano mit Ragù nach Genovese Art,
gereiftem Pecorino-Fondue und Petersilienpulver*

Gnocchi di ricotta al basilico, ostriche cotte alla brace, limoni di Cannero e bottarga di tonno
Ricotta-Gnocchi mit Basilikum, gegrillten Austern, Zitronen aus Cannero und Thunfisch-Bottarga

Guancette di maialino di pura razza iberica C.B.T. polenta frita e champignon alla griglia
*Bei niedriger Temperatur gebackenes Iberico-Schweinebackenfleisch mit gebratener Polenta
und gegrillten Champignons*

**Seppioline di Porto Santo Spirito, crema di zucchine alla scapece, polvere di pomodorino pachino
e maionese al nero di seppia**
*Tintenfische aus Porto Santo Spirito, Zucchini-creme nach Scapece-Art,
Pachino-Tomatenpulver und Tintenfischtinten-Mayonnaise*

Semifreddo al cioccolato bianco, mandorle tostate, salsa alle nocciole piemontesi e frutti di bosco
*Halbgefrorenes aus weißer Schokolade,
gerösteten Mandeln, piemontesischer Haselnusssauce und Waldbeeren*

€ 95,00 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
€ 70,00 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
€ 70,00 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 tonno rosso pinna gialla, sale Maldon,
Katsuobushi e piselli verdi

*Roter Gelbflosse-Thunfisch-Carpaccio, Maldon-Salz,
Katsuobushi und grüne Erbsen*

€ 26,00

Cilindro di mantecato di baccalà, salsa allo zafferano, nero di seppia
su insalatina di spinacino novello

*Stockfischcreme-Rolle, Safransauce, Tintenfischtinte
auf frischem Babyspinat-Salat*

€ 25,00

Praline di tartare di Fassona piemontese, salsa tonnata e caviale al tartufo nero

*Pralinen aus piemontesischem Fassona-Rindfleisch,
Thunfischsauce und schwarzem Trüffelnkaviar*

€ 28,00

Polpette di vitello da latte al ragù partenopeo, fonduta di Parmigiano 36° mesi,
olive taggiasche e pinoli tostati

*Milchkalbsfleischbällchen mit neapolitanischer Ragù-Sauce,
mit 36 Monate gereiftem Parmesan-Fondue, Taggiasca-Oliven und gerösteten Pinienkernen,*

€ 25,00

*Broccoli croccanti, la sua crema, pomodorini secchi e maionese all'aglio nero di Cordoba

** Knuspriger Brokkoli, und Creme, getrockneten Tomaten und Mayonnaise
mit schwarzem Knoblauch aus Cordoba*

€ 20,00

*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

**Gnocchi di ricotta al basilico, ostriche cotte alla brace,
limoni di Cannero e bottarga di tonno**

*Ricotta-Gnocchi mit Basilikum, gegrillten Austern,
Zitronen aus Cannero und Thunfisch-Bottarga*

€ 27,00

Vialone nano in risotto mantecato con asparagi verdi e carpaccio di lomo di maialino iberico,

Risotto mit grünem Spargel und iberischer Schweinelende-Carpaccio

€ 24,00

Spaghettoni "28 Pastai" cacio e pepe,

tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, lime e olio evo

*Spaghettoni „28 Pastai“ Cacio e pepe (mit Käse und Pfeffer),
rotem Garnelen-Tartar aus Mazara del Vallo mit Limette und EVO-Olivenöl*

€ 28,00

"Candele" pastificio Gragnano con ragù alla genovese,

fonduta di pecorino stagionato in Fossa e polvere di prezzomolo

*"Candele"(Nudeln) vom Pastificio Gragnano mit Ragù nach Genovese Art,
gereiftem Pecorino-Fondue und Petersilienpulver*

€ 27,00

"Mescafrancesca" (pasta mista), con patate rosse,

spuma di provola affumicata e polvere di cacao amaro

*"Mescfrancesca" (gemischte Pasta), mit roten Kartoffeln,
geräuchertem Provola-Käse-Mousse und Bitterkakaopulver*

€ 25,00

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce

€ 19,00

Insalata piccola

Kleiner Salatteller

€ 10,00

Insalata grande

Grosser Salatteller

€ 12,00

***Vegano – Veganliebhaber**

Coperto/Gedek € 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

**Guancette di maialino di pura razza iberica C.B.T. polenta frita
e champignon alla griglia**

*Bei niedriger Temperatur gebackenes Iberico-Schweinebackenfleisch mit gebratener Polenta
und gegrillten Champignons*

€ 32,00

Chateaubriand per due persone servito con patate al rosmarino e salsa bernese (per 2 pers.)

Chateaubriand für zwei Personen, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Bernaise sauce (für 2 Pers.)

€ 45,00 p.p.

**Tataki di pesce spada del mar Mediterraneo,
carciofi in due consistenze, uova di lompo e salsa teriyaki**

*Tataki vom Schwertfisch aus dem Mittelmeer,
Artischocken in zwei Konsistenzen, Seehasenrogen und Teriyaki-Sauce*

€ 29,00

**Seppioline di Porto Santo Spirito, crema di zucchine alla scapece, polvere di pomodorino pachino
e maionese al nero di seppia**

*Tintenfische aus Porto Santo Spirito, Zucchini-creme nach Scapece-Art,
Pachino-Tomatenpulver und Tintenfischtinte-Mayonnaise*

€ 30,00

***Crema di cavolfiore, tortino di polenta e baccelli di fave**

Blumenkohl-creme, Polenta-Törtchen und Bohnenschoten

€ 26,00

E per i piccoli ospiti...

Für unsere kleinen Gäste ...

Pasta al pomodoro

Nudeln mit Tomatensauce

€ 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

Alle unsere Hauptgerichte werden mit saisonalen Beilagen serviert

**Pesce fresco, carne e verdure da noi somministrate,
seguito 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*