

MENU

ANTIPASTI

Our starters

Il pane è fatto in casa

The bread is made in-house

TARTARE DI MANZO BLACK ANGUS AL COLTELLO	27.50
<i>Hand-cut Black Angus beef tartare</i>	

CARPACCIO DI MANZO "BLACK ANGUS OJO DE AGUA"	25.50
con rucola	
<i>"Black Angus ojo de agua" beef carpaccio with rocket salad and Parmesan flakes</i>	

TENTACOLO DI POLPO DECORATO	23.50
<i>Garnished octopus tentacle</i>	

BRESAOLA DELLA VALTELLINA	22.50
con rucola e scaglie di grana padano	
<i>Bresaola della valtellina with rocket salad and Parmesan flakes</i>	

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI ALLA LEO	22.50
min. 2 pax	
<i>Mixed cold cuts and cheese alla LEO min 2. pax</i>	

MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA	19.50
<i>Aubergine mille-feuille alla parmigiana</i>	

ANTIPASTI DI VERDURA ALLA GRIGLIA	19.50
<i>Antipasti plate of grilled vegetables</i>	

COZZE ALLA MARINARA	18.50
<i>Mussels marinara-style</i>	

BRUSCHETTA AL POMODORO CON RUCOLA	13.50
<i>Tomato bruschetta with rocket salad</i>	

*Caro ospite,

su richiesta, il nostro personale sarà lieto d'informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

*Dear Guest,

Our staff will be happy to advise you if you have any allergies or special dietary requirements.

MOZZARELLE DI BUFALA E BURRATA

Buffalo and burrata

BURRATA DI ANDRIA DOP CON PROSCIUTTO 28.50

MITO 36 MESI AFFETTATO CON LA BERKEL

Burrata di Andria DOP with Mito ham 36 months sliced with Berkel machine

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 25.50

con prosciutto di Parma

Buffalo mozzarella salad with parma ham

BURRATA DI ANDRIA DOP CON VERDURA 23.50

DI STAGIONE ALLA GRIGLIA

Burrata di Andria DOP with grilled vegetables

INSALATA DI POMODORI DATTERINI 19.50

con Burrata di Andria DOP

Datterini tomato salad with Burrata di Andria DOP cheese

INSALATA CAPRESE 18.00

con mozzarella di Bufala Campana

Caprese salad with buffalo mozzarella

INSALATA DI RUCOLA E GRANA PADANO 13.50

Rocket salad with Parmesan flakes

INSALATA MISTA 12.50

Mixed salad

INSALATA VERDE 10.50

Green salad

PRIMI PIATTI

Our first courses

Tutta la pasta è di produzione propria
All our pasta is made in-house

... DI TERRA

... *Earth*

TRIANGOLI RIPIENI CLASSICO ALLA MEDICI 34.50
con burro, salvia e pomodori secchi
Stuffed Triangoli alla medici with butter, sage and dried tomatoes

RISOTTO DEL LEO 33.50
Riso Carnaroli ai porcini, straccetti di Burrata
Carnaroli risotto with porcini mushrooms, burrata strips

CASARECCE MON AMOUR 31.50
Ragù alla bolognese, porcini, tartufo nero fresco
Casarecce bolognese with porcini mushrooms and black truffle

PAPPARDELLE ALLA CHECCA 31.50
porcini, panna, prosciutto cotto e tartufo nero fresco
with porcini mushrooms, cream ham and black truffle

TAGLIOLINI ALLA DUCHESSA 31.50
Porcini, tartufo nero fresco e panna
Tagliolini with porcini mushrooms, cream and black truffle

PACCHERI DEL DUCA 29.50
Salsiccia, porcini, guanciale, zafferano
Paccheri with homemade sausage, porcini mushrooms, crispy bacon and saffron

MACCHERONCINI DEL FIGO 29.50
Prosciutto di Parma, burrata, rucola e pomodori datterini
Maccheroncini with Parma ham, burrata cheese, rocket salad, datterini tomatoes

PAPPARDELLE DEL LEO 29.50
Strisce di manzo, aglio, peperoncino fresco e pomodori secchi
Beef strips, garlic, fresh chilli and dried tomatoes

ORECCHIETTE ALLA BARESE 26.50
Salsiccia di maiale, cime di rapa
Orecchiette with homemade pork sausage and turnip greens

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA	
pancetta, pecorino romano, uovo e pepe	24.50
<i>bacon, Pecorino Romano cheese, egg and pepper</i>	
SPAGHETTI CON SALSA DI POMODORI	23.50
datterini freschi e basilico	
<i>Spaghetti with fresh datterini tomato sauce and basil</i>	
... DI MARE	
<i>... Sea</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	34.50
<i>Spaghetti with clams</i>	
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA ALLO SCOGLIO	32.50
<i>Squid-ink tagliolini with seafood</i>	
TAGLIOLINI ALLA FRA DIAVOLO	31.50
Aglìo, peperoncino, pomodoro fresco e gamberoni	
<i>Tagliolini with garlic, chilli, fresh tomato and prawns</i>	
MACCHERONCINI ALLA CARBONARA DI MARE	29.50
Ragù di pesce bianco, vongole, cozze, uova, pepe e pecorino romano	
<i>Maccheroncini with white fish ragout, mussels, clams, egg, pepper and Pecorino Romano cheese</i>	
CASARECCE DELLO ZAR	29.50
Salmone fresco, aneto, panna e vodka	
<i>Casarecce with vodka and fresh salmon</i>	

I NOSTRI SECONDI

Our main courses

... DI CARNE

... Meat

FILETTO DI MANZO “BLACK ANGUS OJO DE AGUA” ALLA GRIGLIA
con tartufo nero fresco e patate al rosmarino

Grilled fillet of “Black Angus ojo de agua” beef with black truffle and rosemary potatoes

LADY’S CUT (180 G)	55.50
GENTLEMAN’S CUT (250 G)	65.50

TOMAHAWK DI MANZO PER 100 G 14.50
con patate al rosmarino e verdure alla griglia
Beef tomahawk with rosemary potatoes and grilled vegetables

COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA (400 G) 62.50
con patate al rosmarino
Grilled veal chop with rosemary potatoes (400 g)

RIBEYE DI MANZO “BLACK ANGUS OJO DE AGUA” 61.50
ALLA GRIGLIA (400 G)
con patate al rosmarino
Grilled “Black Angus ojo de agua” beef ribeye with rosemary potatoes (400 g)

TAGLIATA DI MANZO “BLACK ANGUS OJO DE AGUA” 54.50
ALLA GRIGLIA (300 G)
con rucola, Grana Padano a scaglie
Tagliata of grilled “Black Angus ojo de agua” beef, rocket salad and Parmesan flakes (300 g)

CARRÉ DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON L’ERBE 49.50
Grilled lamb ribs, with herbs

SALSICCIA DI MAIALE FATTA IN CASA ALLA GRIGLIA 36.50
e patate al rosmarino
Grilled homemade pork sausage with rosemary potatoes

OSSOBUCO ALLA MILANESE 48.50
con risotto allo zafferano
Ossobuco alla milanese with saffron risotto

... DI PESCE
... *Fish*

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 49.50
su letto di verdure di stagione
Grilled tiger prawns on a bed of seasonal vegetables

BRANZINO AL SALE, da 2 persone, prezzo per persona 48.50
Sea bass in salt crust, from 2 persons, price per person

STEAK DI TONNO MANTELLO DI SESAM 48.50
Sesame coated tuna steak

BRANZINO BUTTERFLY 45.50
con salsa alle erbe aromatiche e verdure di stagione
Butterfly sea bass with aromatic herb sauce and seasonal vegetables

I NOSTRI CONTORNI

Our side dishes

UN CONTORNO È INCLUSO NEL PREZZO

One side dish is included in the price

RISOTTO 8.50

PATATE AL ROSMARINO 7.50

Rosemary potatoes

SPINACI FRESCHI SALTATI 7.50

Sautéed fresh spinach

CIME DI RAPA SALTATE IN PADELLA 7.50

Sautéed turnip greens

TAGLIOLINI AL BURRO 7.50

Tagliolini with butter

VERDURE ALLA GRIGLIA 7.50

Grilled vegetables

DICHIARAZIONE ORIGINE DI PESCE E CARNE

Fish / Meat declaration

POLPO / *Octopus* – Morocco

VONGOLE / *Clams* – Italy

COZZE / *Mussels* – Italy

TONNO / *Tuna* – Spain

GAMBERI ROSSI / *Red shrimps* – Argentina

BRANZINO / *Sea bass* – Italy

MANZO / *Beef* – Argentina

VITELLO / *Veal* – Switzerland

MAIALE / *Pork* – Switzerland

AGNELLO / *Lamb* – Newzeeland