

ANTIPASTI TERRA

Tartare di manzo al tartufo con pomodorini confit e stracciatella Rindertatar mit Trüffel, confierten Kirschtomaten und Stracciatella	28.50
Tonno vitellato Leo Kalbfleisch, Thunfischsauce	27.50
Millefoglie di melanzane Auberginen-Millefeuille	20.50
Tagliere misto di salumi e formaggi (per 2 persone) Gemischte Platte mit italienischen Wurstwaren und Käse (für 2 Pers.)	32.50

ANTIPASTI MARE

Polpo alla griglia su crema di ceci, patate e olive Gegrillter Oktopus auf Kichererbsencreme mit Kartoffeln und Oliven	27.50
Salmone fumé su crostone di polenta e guacamole Räucherlachs auf Polenta-Crostino mit Guacamole	26.50
Tris di mare degustazione (salmone, tonno e gambero) Meeresfrüchte-Degustation (Lachs, Thunfisch und Garnele)	28.50

BUFALA BURRATA E INSALATE

Bruschetta con pomodoro, bufala DOP e prosciutto crudo Bruschetta mit Tomaten, Büffelmozzarella DOP und Rohschinken	14.50
Bruschetta con pomodoro, basilico, burrata e granella di pistacchio Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Burrata und Pistaziengranulat	16.50
Gran burrata con verdure alla griglia Große Burrata mit Grillgemüse	24.50
Crostino su crema di guacamole, bufala, prosciutto crudo e pomodorini Crostino auf Guacamolecreme mit Büffelmozzarella, Rohschinken und Kirschtomaten	25.50
Special Leo Salad Gemischter Salat nach Art des Hauses	13.50
Insalata di rucola, pomodorini, olive e feta Rucolasalat mit Kirschtomaten, Oliven und Feta	12.50

PRIMI PIATTI TERRA

Gnocchi Leo con crema di cime di rapa, stracciatella, pomodorini confit e pinoli Gnocchi Leo mit Stängelkohlcreme, Stracciatella, confierten Kirschtomaten und Pinienkernen	26.50
Ravioli ai porcini su crema di tartufo e rucola Steinpilzravioli auf Trüffelcreme mit Rucola	28.50
Paccheri del duca Paccheri in Steinpilzrahmsauce, geräuchertem Speck, Safran, italienische Wurst	31.50
Orecchiette con spezzatino di manzo, salsiccia e costina Orecchiette mit Rinderragout, Salsiccia und Schweinerippe	30.50
Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Eiern, Käse und Guanciale nach traditioneller Art	28.50
Casarecce mon amour Rindsragout, Steinpilze, Rahm, Trüffelcreme	32.50

PRIMI PIATTI MARE

Spaghetti alle vongole e bottarga Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga	35.50
Paccheri Leo allo scoglio Paccheri Leo mit Meeresfrüchten	34.50
Ravioli di astice con scampi e gamberi, stracciatella e pistacchio Hummerravioli mit Scampi, Garnelen, Stracciatella und Pistazien	36.50
Risotto allo zafferano con frutti di mare Safranrisotto mit Meeresfrüchten	35.50

SECONDI DI CARNE

Filetto gourmet di manzo alla griglia con verdure Gegrilltes Gourmet-Rinderfilet mit Gemüse	56.50
Medaglioni di vitello Leo ai porcini e tartufo con purè Kalbsmedaillons Leo mit Steinpilzen, Trüffel und Kartoffelpüree	54.50
Agnello scottato con patate e verdure Gebratenes Lamm mit Kartoffeln und Gemüse	49.00
Costoletta di vitello alla griglia con burro alle erbe, 400g. verdure e purè Gegrilltes Kalbskotelett mit Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffelpüree	58.50
Tagliata di entrecôte con cime di rapa Entrecôte-Tagliata mit Stängelkohl	48.50

SECONDI DI MARE

Salmone reale alla griglia con verdure e purè Gegrillter Königslachs mit Gemüse und Kartoffelpüree	39.50
Tonno imperiale in crosta di sesamo con cime di rapa Thunfisch in Sesamkruste mit Stängelkohl	46.50
Filetto di branzino dorato con verdure alla griglia e patate rustiche Goldbraun gebratenes Wolfsbarschfilet mit Grillgemüse und rustikalen Kartoffeln	46.50
Gamberoni flambati all'aglio e peperoncino con verdure e patate Flambierte Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili, dazu Gemüse und Kartoffeln	42.50
Gran fritto Leo di mare Großer Meeresfrüchte-Fritto Leo	39.50

CONTORNI

Risotto Risotto	8.00
Patate rustiche al rosmarino Rustikale Rosmarinkartoffeln	8.00
Verdure alla griglia Grillgemüse	8.00
Purè di patate Kartoffelpüree	8.00
Cime di rapa Stängelkohl	8.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

PIZZE GOURMET

BIANCHE - WEISS

BOLOGNA **34.50**

Fior di latte, mortadella, burrata, pistacchio, pomodori secchi
Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pistazien, getrocknete Tomaten

PORCO BOSCO **33.50**

Fior di latte, funghi arrostiti, fonduta di provola affumicata, guanciale
Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, geraeucherte Provola-Fondue,
Guanciale

RUSTICA PUGLIESE **29.50**

Fior di latte, salsiccia, cime di rapa, scamorza affumicata
Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Cime di Rapa, geräucherte Scamorza

SALMONE CROCCANTE **32.50**

Fior di latte, salmone affumicato, stracciatella, tarallo croccante
Mozzarella Fior di Latte, Räucherlachs, Stracciatella, knuspriger Tarallo

ROSSE – MIT TOMATENSAUCE

LA STRACCIATA ROSSA **32.50**

Pomodoro, stracciatella, prosciutto crudo, basilico, olive
Tomatensauce, Stracciatella, Rohschinken, Basilikum, Oliven

NAPOLI **29.50**

Pomodoro, acciughe siciliane, bufala, pomodori confit,
capperi, olive taggiasche, basilico
Tomatensauce, sizilianische Sardellen, Bueffelmozzarella,
confierte Tomaten, Kapern, Taggiasca-Oliven, Basilikum

ALBA **35.50**

Fior di latte, rucola, bresaola, crema al tartufo
Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, Rucola, Bresaola, Trueffel

PARMA **30.50**

Fior di latte, rucola, crudo, stracciatella
Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Stracciatella Käse

N'DUJA **30.50**

Fior di latte, pomodoro, provola, salame piccante,
pomodorini gialli
Mozzarella Fior di Latte, Tomatensauce, Provola, scharfe
kalabrische Salami, gelbe Kirschtomaten