



LOCANDA
LEONE
RISTORANTE-WINE BAR

Menù

Iniziamo con...

Tartare di manzo

Battuto a coltello, miso, capperi, nocciole, senape

(Battuta di manzo a coltello, nocciole, miso, Carne di manzo, nocciole tostate, uova, cetriolini, Cester, soia, olio di semi, tabasco, miso, senape, olio, sale e pepe)

16

Smoke melanzana

Yogurt greco, camomilla, erbe spontanee, maggiorana

(Melanzana grigliata, yogurt, limone, timo, Portula, olio, sale, pepe, camomilla, kefir)

10

Orto grigliato

Quel che di meglio offre il contadino

15

Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala e salsa di spinaci

Ricotta di bufala, limone e menta

(Fiori di zucca, ricotta di bufala, spinaci, olio di semi, panna, sale, olio, pepe.)

12

Cocktail di gamberi 2.0

Gamberi nostrani, lattuga romana e salsa rosa homemade

Lattuga, gamberi, carota, sedano, olio, sale,

(pepe, uova, limone, lime, soia, aceto di riso, pomodoro, Zucchero, aceto di vino bianco)

14

..A seguire..

Burro e parmigiano in riva al mare

Conchiglia "Verrigni oro", burro di Normandia, Parmigiano vacche rosse, lattuga di mare, plancton uova di salmone

(Conchiglie ,burro di Normandia, parmigiano, lattuga di mare, plancton, uova di salmone.)

22

La fettuccina

Fatta in casa con porcini freschi e basilico

(Uova, farina , funghi porcino, basilico, olio, aglio, peperoncino, sale, parmigiano)

18

1/2 checca

Linguine "Verrigni oro", selezione di pomodori, ricotta di bufala, erbe aromatiche

(Pasta, pomodoro, olio, sale, pepe, basilico, timo, maggiorana, ricotta, burro, parmigiano)

15

..per poi passare a..

- Faraona confit al kamado** **24**
Confittata al limone, il suo fondo, friggirelli, cipollotto, tzatziki
(La salsa contiene: aglio, cetrioli, yogurt, sale, olio)
- Tonno thai** **22**
Burro di arachidi, pomodori, cetrioli, paprika affumicata
(Tonno fresco, burro di arachidi, paprika affumicata, soia, lime, olio di semi, Worcester, cetrioli, pomodori, olio, sale, pepe, aceto di riso, zucchero di canna)
- Cala/mado** **22**
Calamaro, asparagi, lemon gel, salmoriglio
(Calamaro)
- Manzo** **24**
Cime di rapa, carote, zenzero, salsa bbq homemade
(Carote, zenzero, bavetta di manzo, olio, burro, aglio, timo, sedano, cipolla, concentrato di pomodoro, vino bianco, ossa di manzo, cannella, paprika arancia, mela, zucchero, aceto, maizena, cime di rapa)

..e infine

- Crème caramel cocco e lime** **7**
(Panna, latte di cocco, zucchero, uova, lime)
- Zuppa inglese al barattolo** **8**
(Uova, farina maizena, fecola di patate, zucchero, lievito, alchermes, cioccolato 70%, cioccolato bianco, panna, latte)
- Gelato del giorno fatto in casa** **6**
(Sorbetto di cocomero, lime, zucchero, panna, sale, pepe, olio)
- Biscotteria homemade** **7**
Selezione di biscotti fatti in casa dal nostro chef

Elenco dei 14 allergeni alimentari

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



LOCANDA
LEONE
RISTORANTE-WINE BAR



Carta dei vini e distillati

BOLLE

VIGNETI LE MONDE, Friuli Venezia Giulia

Prosecco Rosè Extra Brut 2022, Glera, Pinot Nero 28,00

CASA CATERINA, Lombardia

Cuvée 60 Blanc, Chardonnay 80,00

Cuvée 36 Rosé, Pinot Noir, Pinot Meunier 75,00

Cuvée 36 Blanc, Chardonnay 65,00

FERGHETTINA, Lombardia

Franciacorta Saten Brut 2020, Chardonnay 55,00

Franciacorta Rosé Brut 2020, Pinot Nero 55,00

Franciacorta Brut 2020, Chardonnay, Pinot Nero 40,00

AZIENDA AGRICOLA CA' DI RAJO, Veneto

Ca' di Rajo Brut, Glera 30,00

Ca' di Rajo, Glera 25,00

SIEMÀN, Veneto

Camaleonte 2023, Garganega, Incrocio Manzoni, Tai Rosso 35,00

AGRICOLA ARZILLA, Marche

Garbino Bianco 2021, Biancame 24,00

GIANGIROLAMI, Lazio

Nynphe 2024, Grechetto 40,00

PALAZZO TRONCONI, Lazio

Cloè 2021, Lecinaro 40,00

Gizziello 2022, Lecinaro 32,00

CARPINETI, Lazio

Kius 2021, Bello 36,00

NATALINO DEL PRETE, Puglia

Pet Nat 2022, Chardonnay 35,00

DOMAINE DURRMANN, Francia

GAZ DE SCHISTES 2022, Pinot Bianco, Riesling, Pinot Grigio (Macerato) 47,00

MAS CANDI, Spagna

Tinc Set 2023, Macabeu, Xarel·lo, Parellada 33,00

BIANCHI

NIKOLAS JURETIC, Friuli Venezia Giulia

Grande Waldo 2022, Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla (Macerato) 73,00

VIGNETI LE MONDE, Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla 2023, Ribolla Gialla 25,00

Pinot Bianco 2023, Pinot Bianco 28,00

FIGLI LUIGI ODDERO, Piemonte

Chardonnay 2022, Chardonnay 28,00

TERENZUOLA, Toscana

Cinque Terre 2023, Bosco, Vermentino, Albarola, Ruzzese (Macerato) 45,00

Colli di Luni 2023, Vermentino 25,00

AZIENDA AGRICOLA ANTONIO CAMILLO, Toscana

Vermentino 2023, Vermentino 25,00

AGRICOLA ARZILLA, Marche

Cavour 2021, Fiano	24,00
Molo di Levante 2022, Biancame (Macerato)	24,00
Sfera 2021, Biancame (Macerato)	25,00

BORGO PAGLIANETTO, Marche

Petrara 2023, Verdicchio	27,00
Vertis 2021, Verdicchio	42,00

PRAESIDIUM, Abruzzo

Luci Bianco Terre Aquilane 2021, Trebbiano d'Abruzzo	55,00
--	-------

CONTROVENTO, Abruzzo

Vento d'Estate 2022, Passerina (Macerato)	29,00
Altomare 2022, Trebbiano, Passerina, Malvasia di Candia, Fiano (Macerato)	33,00
Primatraccia Bianco 2021, Trebbiano (Macerato)	38,00

GIANGIROLAMI, Lazio

Cardito 2023, Malvasia Puntinata	25,00
Propizio 2023, Grechetto	25,00

PALAZZO TRONCONI, Lazio

A di Anfora 2022, Moscato (Macerato)	40,00
Doyle 2022, Sauvignon Blanc (Macerato)	36,00
WTF Rustica Progenie 2022, Malvasia Puntinata	25,00

CARPINETI, Lazio

Collesanti 2022, Bellone	25,00
--------------------------	-------

TENUTA IUZZOLINI, Calabria

Cirò 2022, Greco Bianco	25,00
-------------------------	-------

ALESSANDRO VIOLA

Carricat 2022, Carricante	45,00
Le mie origini 2022, Grillo (Macerato)	64,00

NATALINO DEL PRETE, Puglia

Bianco Natalino 2022, Chardonnay (Macerato)	35,00
---	-------

DOMAINE DURRMANN, Francia

Krax 2022, Riesling (Macerato)	47,00
--------------------------------	-------

DOMAINE DU HAUT-PLANTY, Francia

Muscadet Voilier Sailboat 2022, Melone de Bourgogne	27,00
Mathilde 2023, Sauvignon Blanc	28,00

CHAI UVA, Francia

Bourboulard 2023, Bourboulenc, Colombard	48,00
--	-------

WEINGUT HEINRICH, Austria

Naked White 2023, Pinot Bianco, Chardonnay, Grüner Veltliner, Riesling Italico	33,00
Naked Orange, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Moscato	34,00

2NATURKINDER, Germania

Drei Feundre 2021, Bacchus, Müller-Thurgau, Sylvaner	53,00
Fledermaus Weiss 2021, Müller-Thurgau, Sylvaner, Riesling	54,00

BODEGA CLANDESTINA, Spagna

El Soci 2023, Macabeu	34,00
Blanc Sans Papers 2022, Xarel-lo	42,00
Orange Censurat 2021, Carignan Blanc	60,00

ROSATI

TENUTA DI CARLEONE, Toscana

Rosato 2022, Sangiovese 31,00

AZIENDA AGRICOLA ANTONIO CAMILLO, Toscana

Principio 2023, Ciliegiolo 25,00

AGRICOLA ARZILLA, Marche

Baia 2021, Sangiovese 24,00

PRAESIDIUM, Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore 2023, Montepulciano d'Abruzzo 45,00

TENUTA IUZZOLINI, Calabria

Cirò 2022, Gaglioppo 25,00

2NATURKINDER, Germania

Black Betty 2021, Domina, Regent 49,00

ROSSI

FIGLI LUIGI ODDERO, Piemonte

Barolo 2019, Nebbiolo 85,00

Barbaresco Rombone 2019, Nebbiolo 85,00

Langhe Nebbiolo 2021, Nebbiolo 40,00

TENUTA ANTOLINI, Veneto

Amarone Mòropio 2020, Corvina, Corvinone, Rondinella 62,00

Valpolicella Ripasso 2021, Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara 28,00

Valpolicella Classico 2022, Corvina, Corvinone, Rondinella 24,00

CASTELLO TRICERCHI, Toscana

Brunello di Montalcino 2019, Sangiovese 78,00

Rosso di Montalcino 2022, Sangiovese 36,00

IuLi'o 2022, Sangiovese 24,00

TENUTA DI CARLEONE, Toscana

Chianti Classico 2021, Chianti 50,00

AZIENDA AGRICOLA ANTONIO CAMILLO, Toscana

Cotozzino 2022, Morellino di Scansano 25,00

Mediterraneo 2023, Ciliegiolo, Carignano, Grenache 25,00

TERENZUOLA, Toscana

Vermentino Nero 2022, Vermentino nero

AGRICOLA ARZILLA, Marche

Gazza 2021, Sangiovese 24,00

PRAESIDIUM, Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2019, Montepulciano d'Abruzzo 52,00

PALAZZO TRONCONI, Lazio

WTF Rustica Progenie 2022, Lecinaro 25,00

TENUTA IUZZOLINI, Calabria

Cirò 2022, Gaglioppo 27,00

CHAI UVA, Francia

Sumo 2023, Carignan, Cinsault 54,00

LES VINS DE JULIE ET IVO, Francia

Maree Basse, Grenache Blanc, Grenache Noir 33,00

MAS CANDI, Spagna

Baudili Negre, Cabernet Sauvignon, Xarel-lo, Parellada 33,00

DISTILLATI

PRAESIDIUM RATAFIA	6,00
ANTOLINI RECIOTO	5,00
CARPINETI LUDUM	5,00
AMARO VARNELLI	5,50
AMARO FORMIDABILE	4,50
AMARO BRAULIO	3,50
WHISKY NIKKA	9,00
RHUM SANTA TERESA SOLERA	9,00
GRAPPA MAROLO BARRIQU	9,00
GRAPPA MAROLO BAROLO	6,00
GRAPPA MAROLO AMARONE	6,00
GRAPPA MAROLO MOSCATO	6,00
GRAPPA MAROLO GEWURZTRAMINER	5,00
GRAPPA MAROLO DOLCETTO	5,00
AMARO ULRICH MAROLO	5,00

