LEON D'ORO

PIZZA E NON SOLO...

Uno sfizio per incominciare...

ANTIPASTI

BIS DI BRUSCHETTE 7,00
Pane tostato, datterini rossi, basilico, olio EVO e origano.
Pane tostato con datterini rossi, stracciatella, olio EVO e basilico.

POLPO E PATATE 13,00
Tenero polpo servito con patate, prezzemolo, olio EVO e limone.

INSALATA DI MARE 15,00
Insalata di mare con polpo, cozze, vongole,
*calamari, *mazzancolle, datterino rosso, olio EVO e limone.*

MIX PERFETTO – FRITTO MISTO NAPOLETANO 16,00
(2 PERSONE)
Panzarotti sale e pepe, arancini di riso, montanare al pomodoro
con pecorino e basilico, frittatina di pasta e zeppoline alle alghe.

TAGLIERE DOP 25,00
(2 PERSONE)
Selezione di salumi e formaggi italiani, con prosciutto crudo, pancetta, salame Napoli,
formagella, pecorino romano e caciocavallo podolico,
accompagnati da olive, lupini, peperoni ripieni di tonno e marmellata.

CONSIGLIATO DALLO CHEF
SPECIALITA' LEON D'ORO
VEGETARIANO

** Prodotto surgelato all'origine*

PRIMI

PACCHERI ALLO SCOGLIO 23,00
Paccheri con cozze, vongole veraci, calamari, scampi, mazzancolle*, gamberone*, datterino rosso, prezzemolo e olio EVO.*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 18,00
Spaghetti alle vongole veraci con datterini rossi, prezzemolo e olio EVO. Disponibili anche con bottarga di muggine.

GNOCCHI DI PATATE CON POMODORO E STRACCIATELLA 14,00
Gnocchi di patate al pomodoro con stracciatella cremosa e completati da una croccante granella di pistacchi.

RISOTTO AI PORCINI E TALEGGIO 17,00
Cremoso risotto ai funghi porcini, mantecato al taleggio.*

SECONDI

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI 18,00
Gamberi e calamari dorati e croccanti, serviti con limone.

POLPO ALLA GRIGLIA 19,00
Polpo tenero e grigliato, adagiato su vellutata di patate e completato da una delicata salsa di pomodoro.

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (MIN 2 PERSONE) 26,00 CAD
Selezione di pesce alla griglia con salmone, pesce spada, scampi, gamberoni, filetto di orata e polpo, servita con limone e olio EVO.

TAGLIATA DI FILETTO AL LARDO E ROSMARINO (220/250GR) 25,00
Filetto di manzo alla griglia, tagliato a fette e arricchito con lardo e rosmarino.

CONTORNI

PATATINE FRITTE 5,00
VERDURE GRIGLIATE 4,50
MIX DI DATTERINI, CIPOLLA ROSSA, RUCOLA E ORIGANO 4,50
INSALATA MISTA CON POMODORINI 4,50

CONSIGLIATO DALLO CHEF
SPECIALITA' LEON D'ORO
VEGETARIANO

** Prodotto surgelato all'origine*

CLASSICHE

MARINARA 7,50
Pomodoro pelato Pugliese, aglio, origano, basilico, olio EVO.

NAPOLETANA 8,50
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, filetti di acciughe, olive nere, basilico, olio EVO.

MARGHERITA 7,00
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, basilico, olio EVO.

DIAVOLA 8,50
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, spianata piccante, basilico, olio EVO.

★ **5 FORMAGGI** 9,50
Fiordilatte, caciocavallo podolico, gorgonzola dolce, pecorino romano, cialda di grana al forno, basilico, olio EVO.

COTTO E FUNGHI 8,50
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, funghi champignon, prosciutto cotto Alta Qualità, basilico, olio EVO.

CAPRICCIOSA 9,50
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, funghi champignon, prosciutto cotto Alta Qualità, carciofi tagliati, olive nere, basilico, olio EVO.

♛ **VERACE** 10,50
Pomodoro pelato Pugliese, mozzarella di Bufala, basilico, olio EVO.

WURSTEL E PATATINE 9,00
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, wurstel di pollo e tacchino, patatine fritte, basilico, olio EVO.

FRUTTI DI MARE 17,50
Pomodoro pelato Pugliese, mazzancolle , cozze, vongole, calamari, prezzemolo, basilico, olio EVO.*

CALZONE CLASSICO 9,50
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, prosciutto cotto Alta Qualità, basilico, olio EVO.

★ CONSIGLIATO DAL PIZZAIOLO
♛ SPECIALITA' LEON D'ORO

** Prodotto surgelato all'origine*

SPECIALI

MARGHERITA 2.0 9,50
Scottatura di datterino rosso, fiordilatte, scaglie di grana padano DOP, basilico, olio EVO.

RITA RIPIENA 9,00
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, basilico, olio EVO con cornicione ripieno di ricotta.

SALSICCIA E FRIARIELLI 13,50
Provola affumicata, friarielli sott'olio, salsiccia fresca, basilico, olio EVO.

CRUDO E PROVOLONE 11,50
Provola affumicata, rucola, crudo stagionato, provolone stravecchio a scaglie, basilico, olio EVO.

VERDURETTA 9,50
Provola affumicata, verdure alla griglia, datterino rosso, pesto di basilico, basilico, olio EVO.

TRICOLORE 9,50
Fiordilatte, rucola, datterino rosso e giallo, scaglie di grana padano DOP, basilico, olio EVO.

SFACCIATA 13,00
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, nduja calabrese, salsiccia fresca, cipolla di tropea, basilico, olio EVO.

PORCINA 12,00
Provola affumicata, funghi porcini, pepe, prezzemolo, basilico, olio EVO.*

BERGAMASCA 12,00
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, crudo stagionato, taleggio cremoso, basilico, olio EVO.

TONNO E CIPOLLA ROSSA 12,50
Provola affumicata, rucola, tonno, cipolla di tropea, olive nere, datterino rosso, capperi, basilico, olio EVO.

MORTADELLA E PANZEROTTI 11,00
Provola affumicata, mortadella Bologna, crocchè di patate, granella di pistacchi, basilico, olio EVO.

BURRATA E DATTERINI 12,00
Focaccia con velo di pomodoro pelato Pugliese, rucola, datterino rosso, burrata cremosa, basilico, olio EVO.

LEON D'ORO 13,50
Provola affumicata, rucola, datterino giallo, olive taggiasche, burrata cremosa, basilico, olio EVO.

** Prodotto surgelato all'origine*

PISTACCHIOSA 13,50
Focaccia, mortadella Bologna, burrata cremosa, granella di pistacchi, pesto di pistacchi basilico, olio EVO.

SAPORITA 13,50
Crema di noci, Provola affumicata, gorgonzola dolce, speck affumicato, noci croccanti, basilico, olio EVO.

MEDITERRANEA 14,00
Pomodoro pelato Pugliese, fiordilatte, rucola, bresaola, datterino rosso, scaglie di grana padano DOP, pesto di basilico, basilico, olio EVO.

VENTAGLIO 15,00
Pizza a ventaglio con rucola, bocconcini di bufala, pomodoro cuore di bue, crudo stagionato, olio EVO.

PIZZA DEL MESE
Scopri la nostra proposta del mese!
Seguici sui social per scoprire la nuova pizza.

FRITTE

CLASSICHELLA 11,00
Fiordilatte, pomodoro pelato Pugliese, ricotta di bufala.

CAPRESELLA 12,00
Pizza fritta condita dopo cottura con scottata di datterini rossi, bocconcini di bufala scaglie di cacio ricotta stagionato, basilico, olio EVO.

NAPOLINA 12,00
Provola affumicata, pomodoro pelato Pugliese, salame napoli, ricotta di bufala, pepe.

SUPPLEMENTI

IMPASTO SENZA GLUTINE	3,00
CORNICIONE RIPIENO MOZZARELLA	2,00
CORNICIONE RIPIENO RICOTTA	2,00

CONSIGLIATO DAL PIZZAIOLO
SPECIALITA' LEON D'ORO

BEVANDE

ACQUA NATURALE 0,75 LT	2,50
ACQUA FRIZZANTE 0,75 LT	2,50
COCA COLA 1 LT	7,00
BIBITA LATTINA	3,00

Coca cola, coca cola zero, fanta, the alla pesca, the al limone, lemonsoda, sprite, chinotto.

CAFFE' & AMARI

CAFFE' LISCIO	1,50
CAFFE' CORRETTO	2,00
GRAPPA MORBIDA GAUDES	4,50
GRAPPA SILVER GAUDES (SECCA)	4,50
GRAPPA BARRICATA GAUDES	5,00
AMARO	4,00

Sambuca, Baileys, Braulio, Vecchia romagna, Branca menta, Fernet branca, Montenegro, Averna, Ramazzotti, Grand Marnier, Disaronno, Rum Havana, San Marzano, Unicum, Cognac Daniel Bouju.

SERVIZIO DI COPERTO A PERSONA	2,50

SEGUICI SU INSTAGRAM

Scopri le nostre pizze del mese, novità ed eventi.

@LEON_DOROVERTOVA