

LEON D'ORO



PIZZA E NON SOLO...

Uno sfizio per incominciare...

I Nostri Antipasti

- **BRUSCHETTA POMODORO E BASILICO:**
Pane tostato, pomodoro, basilico, olio, aglio e origano. 4,50
- **BRUSCHETTA DI GAMBERO ROSSO:**
Pane tostato, stracciatella, gambero rosso e citronette al limone.* 8,50
- **CAPRESE:**
Mozzarella di bufala DOP con olio extravergine d'oliva, cuore di bue, origano e basilico. 10,00
- **MIX PERFETTO – Fritto misto Napoletano (2 persone):**
Panzarotti sale e pepe, arancini di riso, montanare al pomodoro con pecorino e basilico, frittatina di pasta e zeppoline alle alghe. 14,00
- **TRIS DI MONTANARE:**
- Pomodoro, pecorino e basilico.
- Scottata di datterino giallo e acciuga.
- Speck, gorgonzola e noci. 9,00
- **TAGLIERE DOP (2 persone):**
Salumi: bresaola, mortadella, prosciutto crudo.
Formaggi: pecorino romano, provolone Auricchio Stravecchio e marmellata.
Verdure: olive, lupini, peperoni ripieni al tonno. 25,00
- **POLPO E PATATE**
Polpo con patate, prezzemolo e limone. 13,50

*decongelato

I Nostri Primi

- **PACCHERI ALLO SCOGLIO:**

Paccheri con scampi*, mazzancolle*, vongole, cozze, calamari e gamberone*. 23,00

- **LINGUINE ALL'ASTICE:**

Linguine con astice, datterini e prezzemolo. 25,00

- **SPAGHETTI ALLE VONGOLE:**

Spaghetti con vongole, datterini e prezzemolo a scelta con bottarga di muggine 18,00

- **SPAGHETTI TRAFILATI CON DATTERINI**

14,00

- **PACCHERI CON RAGU' NAPOLETANO**

Paccheri con ragu' napoletano con ricotta di bufala e pepe. 16,00

- **RISOTTO CON RADICCHIO ROSSO, ZOLA E NOCI**

Risotto con radicchio rosso Trevisano, gorgonzola, parmigiano e noci. 14,00

I Nostri Secondi

- **FRITTURA DI GAMBERI* E CALAMARI**

17,00

- **POLPO ALLA GRIGLIA CON VELLUTATA DI CECI**

18,00

- **GRIGLIATA DI PESCE (2 PERSONE):**

Salmon, spada, Scampi*, Gamberoni*, toccata di tonno e polpo. 38,00

- **ORATA IN CROSTA DI PATATE**

Orata al forno in crosta di patate e prezzemolo. 21,00

- **FILETTO IRLANDESE ALLA GRIGLIA**

22,50

- **COTOLETTA ALLA NAPOLETANA**

Cotoletta di lonzino, rucola, datterini rossi e scaglie di grana. 13,00

I Nostri Contorni

- **MIX DI POMODORI, CIPOLLA ROSSA, RUCOLA E ORIGANO**

4,50

- **RUCOLA E POMODORO CILIEGINO**

4,50

- **PATATE FRITTE**

5,00

- **INSALATINA MISTA DI STAGIONE**

4,50

*decongelato

Le nostre Pizze Classiche

Le pizze possono essere realizzate con l'impasto senza glutine, aggiungendo un supplemento di euro 4,00.
Per qualsiasi chiarimento chiedere agli addetti di sala.

- **MARINARA:**
Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine DOP, basilico. 7,50
- **NAPOLETANA:**
Pomodoro, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico. 8,50
- **MARGHERITA:**
Pomodoro, mozzarella e basilico. 7,00
- **DIAVOLA:**
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante e basilico. 8,50
- **5 FORMAGGI:**
Mozzarella, caciotta, gorgonzola, pecorino, cialda di grana e basilico. 9,50
- **BIANCA COTTO E FUNGHI:**
Mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto e basilico. 8,50
- **CALZONE:**
Ricotta di bufala, salame Napoli, mozzarella e pomodoro. 9,50
- **CAPRICCIOSA:**
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofini, olive nere e basilico. 9,50
- **VERACE – margherita con bufala DOP:**
Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP e basilico. 10,50
- **PARMA E PROVOLONE STRAVECCHIO:**
Provola e dopo cottura: prosciutto crudo, rucola, scaglie di provolone Auricchio Stravecchio e basilico. 11,50
- **VERDURETTA:**
Provola, datterini, verdure alla griglia e pesto leggero di basilico. 9,00
- **WURSTEL E PATATINE:**
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte e basilico. 9,00
- **TRICOLORE:**
Mozzarella e dopo cottura rucola, datterino rosso, giallo, scaglie di grana e basilico. 9,50
- **NDUJA**
Pomodoro, mozzarella, nduja, cacio ricotta e basilico. 9,50
- **LA BOSCAIOLA**
Mozzarella, porcini, speck trentino e basilico. 13,00
- **FRUTTI DI MARE**
Pomodoro, mazzancolle, cozze, vongole, calamari, prezzemolo e basilico.* 17,50
- **SALSICCIA E PATATE**
Provola, salsiccia, patate al forno con rosmarino e basilico 14,50

*decongelato

Le nostre Pizze Gourmet

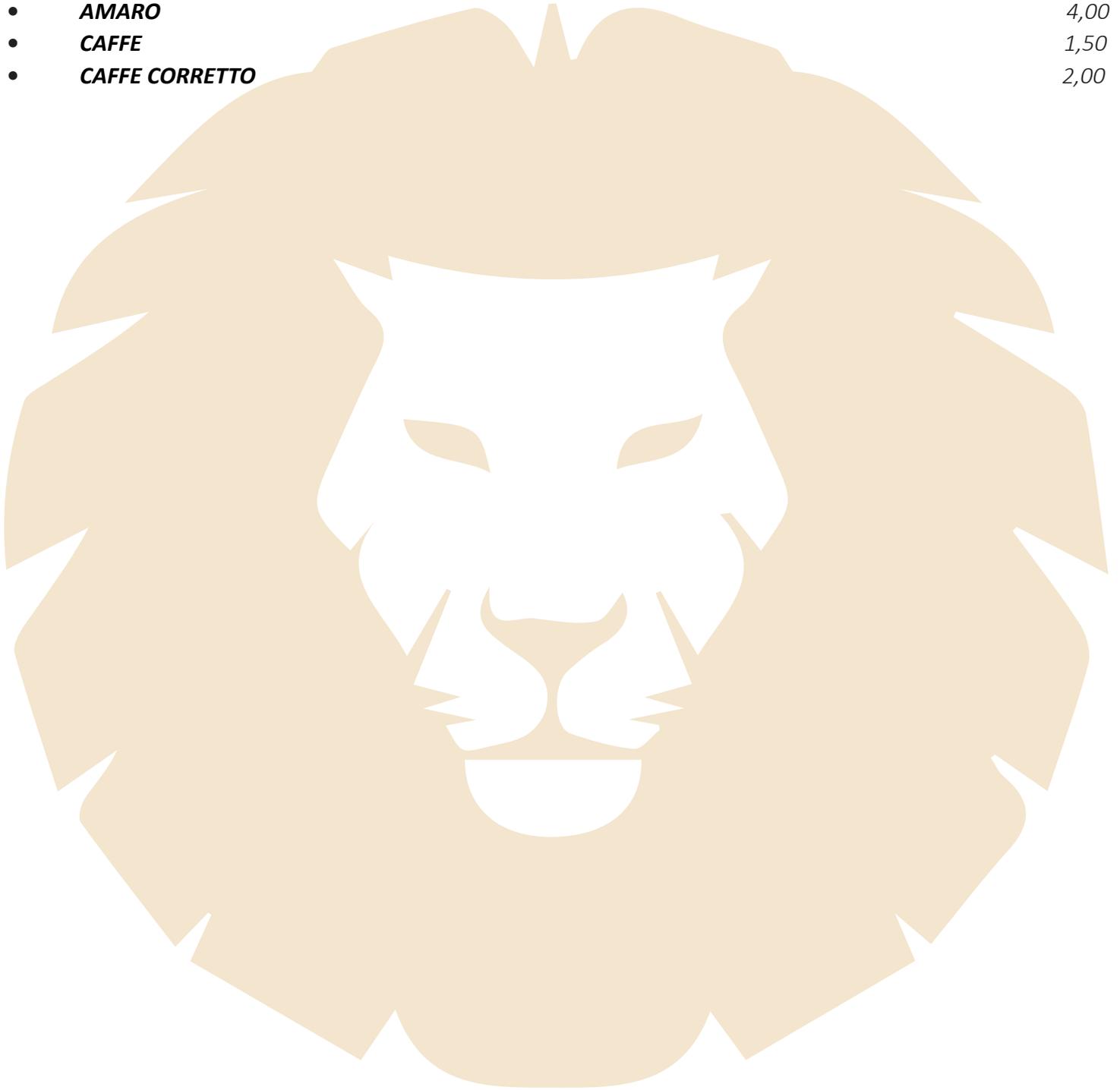
- **TONNO E CIPOLLA ROSSA:**
Provola con dopo cottura rucola, tonno, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, olive nere, capperi e basilico. 12,00
- **MORTADELLA E PANZEROTTO:**
Provola, crochè di patate, mortadella, granella di pistacchi e basilico. 11,00
- **BRESAOLA E ZUCCHINE:**
Provola, bresaola, crudité di zucchine, burrata, cialda di grana e basilico. 14,00
- **BURRATA E DATTERINI:**
Focaccia con rucola, datterini rossi, burrata e basilico 12,00
- **VENTAGLIO:**
Focaccia piegata con rucola, pomodoro cuore di bue, bocconcini di bufala e crudo. 15,00
- **MR. FRANCO – ai tre sapori:**
Provola, datterino giallo e basilico.
Marinara con pomodoro, aglio e origano.
Provola, rucola, prosciutto crudo e scaglie di provolone stravecchio. 14,00
- **LA RIPIENA:**
Cornicione ripieno di ricotta, provola, datterino giallo, taralli sbriciolati e basilico, 12,50
- **LEON D'ORO:**
Provola con rucola, datterino giallo, olive taggiasche, burrata e basilico. 13,50
- **VIOLETTA**
Vellutata di patate viola, provola, chips di patate, stracciatella, pancetta croccante e basilico. 16,50
- **LA PISTACCHIOSA**
Focaccia con mortadella, burrata, pesto di pistacchio siciliano e granella di pistacchio. 13,50
- **LA SAPORITA**
Pesto di noci, mozzarella, gorgonzola, speck Trentino e granella di noci. 13,50
- **IL TRONCHETTO**
Focaccia arrotolata con all'interno mozzarella, dopo cottura rucola, crudo, datterini rossi e scaglie di grana. 15,00

Le nostre Pizze Fritte

- **CLASSICHELLA:**
Mozzarella, pomodoro e ricotta. 11,00
- **CAPRESELLA:**
Dopo frittura condita con scottata di datterini rossi, bocconcini di bufala DOP, scaglie di cacio ricotta stagionato e basilico. 12,00
- **MONTANARONA:**
Dopo frittura condita con scottata di datterini gialli, acciughe, scaglie di cacio ricotta e basilico. 13,00

Bevande

- **ACQUA 0,75 LT** 2,00
- **BIBITE LATTINA** 3,00
- **BOTTIGLIA COCA COLA 1LT** 6,00
- **AMARO** 4,00
- **CAFFE** 1,50
- **CAFFE CORRETTO** 2,00



Coperto: 2,50