



LEONÒ

Benvenuti da Leonì!

Lo chef Edu vi invita a lasciarvi trasportare in un viaggio di sapori unici, dove ogni piatto racconta una storia d'amore per la cucina, ispirata alla nonna Leonì. Sentite il calore della tradizione italiana che si intreccia con un tocco contemporaneo e immergetevi in un'esperienza gastronomica autentica. Degustate ogni boccone con gioia e, perché no, concedetevi il piacere di fare la scarpetta.

Welkom bij Leonì!

Chef Edu nodigt u uit om mee op reis te gaan door unieke smaken, waar elk gerecht een verhaal vertelt van liefde voor de keuken, geïnspireerd door grootmoeder Leonì. Voel de warmte van de Italiaanse traditie gecombineerd met een moderne twist en dompel uzelf onder in een authentieke culinaire ervaring. Geniet van elke hap en aarzel niet om de scarpetta te maken.

Buon appetito!


CHEF

ANTIPASTI

CESTINO D'ORO (V) (per due persone)

17

Un assortimento di pani freschi e grissini artigianali, serviti con patè di porri alla Leoni, ricotta al tartufo, tapenade della casa e burro aromatizzato alle erbe.

Een assortiment van vers brood en ambachtelijke grissini, geserveerd met preipaté à la Leoni, truffelricotta, huisgemaakte tapenade en kruidenboter.

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI (per due persone)

30

Un'accurata selezione di affettati pregiati italiani e formaggi tipici, accompagnata da crostini artigianali e bruschette dello chef.

Include Prosciutto di San Daniele Riserva, Spianata Piccante Calabrese, Salame Napoli, Coppa Vera Parma, Pecorino Toscano al tartufo e al pistacchio, Caciocavallo, tocchetti di Parmigiano Reggiano DOP 18 mesi, ciliegine di Mozzarella di Bufala e pomodori semi secchi, Ricotta Miele & Pistacchi e confettura di fichi.

Een verfijnde selectie van Italiaanse vleeswaren en typische kazen, geserveerd met ambachtelijke crostini en bruschetta. (voor twee personen)

CALAMARI DORATI

19

Calamaretti croccanti serviti con salsa cremosa Louis della casa e un tocco di emulsione al prezzemolo.

Krokante babycalamari, geserveerd met huisgemaakte romige Louis-saus en een vleugje peterselie-emulsie.

OSTRICHE IMPERIALI (6 pz)

21

Ostriche con ceviche di cipolla rossa & lime e un tocco di zenzero.

Oesters met ceviche van rode ui, limoen en gember.

Consiglio dello chef

gusta con un calice di prosecco | proseccoglas € 10,00

BURRATA SAN LORENZO (V)

15

Burrata pugliese servita con una fresca granita di pomodori marinati, profumata all'aglio e basilico, accompagnata da crostini di pane ciabatta.

Pugliese burrata geserveerd met een frisse granita van gemarineerde tomaten, op smaak gebracht met knoflook en basilicum, vergezeld van krokante ciabattacroostini.



Best seller Leoni

(V) Vegetarian (VG) Vegan (GF) Gluten free

Voor tafels vanaf 5 personen vragen wij u vriendelijk de keuze te beperken tot slechts 4 verschillende gerechten per tafel, zodat wij alle gasten de beste ervaring en service kunnen garanderen.

FIOR DI ZUCCA ALLA ROMANA (V)



19

Tempura di fiore di zucca farcito con vellutata di ricotta, limone candito e pepe rosso, arricchito con olio alla menta e croccante di zucchine alla scapece.

Tempura van courgettebloem gevuld met fluweelzachte ricotta, gekonfijte citroen en rode peper, verrijkt met muntolie en krokante scapece-courgette.

FIOR DI PRIMAVERA (V)

16

Fiori di mousse di caprino adagiati su un letto di fichi freschi e pesto al pistacchio, impreziositi da croccanti sartorelli fatti in casa.

Bloemen van geitenkaasmousse, geserveerd op een bedje van verse vijgen en pistachepesto, afgewerkt met krokante huisgemaakte ‘sartorelli’.

BATTUTA DI MANZO (GF)

21

Battuta di manzo crudo con senape integrale, olive Taggiasche, capperi croccanti e Parmigiano Reggiano servito con chips di tartufo D'Abruzzo.

Rauwe rundertartaar met grove mosterd, Taggiasche olijven, krokante kappertjes, Parmigiano Reggiano en truffelchips uit Abruzzo.

GAMBERONI DI GALLIPOLI

22

Gamberoni marinati e cotti a bassa temperatura, serviti a freddo su un letto di ghiaccio, avvolti in una panatura al miele e pistacchio, accompagnati

da una salsa delicata allo yogurt e alle erbe aromatiche.

Gemarineerde gamba's, langzaam gegaard op lage temperatuur en koud geserveerd op een bed van ijs, omhuld met een korst van honing en pistache, begeleid door een verfijnde yoghurt- en kruidenroomsaus.

ROLL AMALFITANO

24

Aioli di capesante e gamberi marinati, servita fredda con erbe aromatiche, burro affumicato e brioche roll tostato.

Aioli van gemarineerde sint-jakobsschelpen en garnalen, koud geserveerd met aromatische kruiden, gerookte boter en geroosterde briochebroodje.



PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI SORRENTO (V)

22

Ravioli artigianali ripieni di burrata e scorza di limone, serviti con burro fuso profumato alla salvia e noci tostate.

Ambachtelijke ravioli gevuld met burrata en citroenschil, geserveerd met gesmolten salieboter en geroosterde noten.

PUTTANESCA (V) (VG)

18

Mezze maniche con salsa di pomodori pugliesi, aglio, peperoncino, olive taggiasche e frutti del capperio.

Mezze maniche met saus van tomaten uit Puglia, knoflook, chilipeper, Taggiasche olijven en kappertjesvruchten.

RISOTTO TRE FUNGHI (V)

22

Risotto mantecato con cardoncelli e shiitake, brie ed erba cipollina, sfumato al Sauvignon Blanc, guarnito con cipolle croccanti e profumato al porcino.

Romige risotto met cardoncelli en shiitake, brie en bieslook, gedeglaceerd met Sauvignon Blanc, afgewerkt met krokante uien en geparfumeerd met eekhoorntjesbrood.

RISOTTO DELL'ARTE (V)

21

Risotto al gorgonzola e pere, impreziosito da aceto balsamico di Modena invecchiato 12 anni e rifinito con polvere di mandorla tostata.

Risotto met gorgonzola en peer, verfijnd met 12 jaar gerijpte balsamicozijn uit Modena en afgewerkt met geroosterde amandelpoeder.

COTOLETTA DI MELANZANA (V)

22

Cotoletta di stracotto di melanzana alla parmigiana in versione moderna al gratin servita sulla salsa rustica di pomodorini arrosto e basilico.

Gegratineerde aubergineschnitzel alla parmigiana, op saus van geroosterde tomaat en basilicum.

INSALATA SALENTINA (V)

18

Insalata mista con burrata pugliese, fichi freschi, noci pecan, croutons e cranberry, condita con emulsione di miele & senape, balsamico 12 anni e scaglie di parmigiano reggiano.

Gemengde salade met burrata uit Puglia, verse vijgen, pecannoten, croutons en cranberry, op smaak gebracht met honing-mosterdemulsie, balsamicozijn en Parmezaanse kaas.

CARBONARA ROMANA SHAKERATA

22

Tortiglioni con guanciale affumicato croccante, tuorlo d'uovo cremoso, pecorino romano & Parmigiano Reggiano e un tocco di pepe nero.

Tortiglioni met gerookte guanciale, romige eidooier, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano en zwarte peper.

SUPERBA

21

Duo di Lasagna tradizionale e spinaci stratificati con ragù di vitello, manzo e maiale, al gratin. Aromatizzata al tartufo bianco e servita con duo di fonduta di Parmigiano Reggiano e demi glace.

Duo van traditionele lasagne en spinazielasagne met kalfs-, rund- en varkensragù, gegratineerd, op smaak gebracht met witte truffel en geserveerd met Parmezaanse fonduta en demi-glace.

RAVIOLI ALL'AMATRICIANA

21

Ravioli di carne serviti in salsa all'amatriciana con guanciale e prosciutto di Parma croccante.

Vleesravioli geserveerd met amatriciana-saus, guanciale en krokante Parmaham.

SCOGLIO DI MARE



26

Linguine fresche artigianali, cozze, vongole, calamari, gamberoni, aglio, peperoncino, pomodori 'piennolo del Vesuvio' e prezzemolo.

Verse linguine met mosselen, venusschelpen, calamari, garnalen, knoflook, chilipeper, tomaten van de Vesuvius en peterselie.

RISOTTO ALLA POSITANO

24

Risotto cremoso al limone, sfumato con champagne e mantecato con burro acido ed erba cipollina fresca, servito con gamberoni avvolti in pasta kataifi.

Romige citroenrisotto, gedegradeerd met champagne en afgewerkt met zure boter en verse bieslook, geserveerd met gamba's omhuld met kataifideeg.

RISOTTO PESCATORE

25

Risotto con cozze, vongole, calamari e gamberoni, impreziosito da prezzemolo e pomodori del Vesuvio.

Risotto met mosselen, venusschelpen, calamari en gamba's, verfijnd met peterselie en Vesuviaanse tomaten.

SECONDI

POLPO AL LIMONCELLO

33

Polpo alla griglia marinato alle erbe fresche e limoncello e servito su patate rustiche dorate lentamente con aglio e rosmarino, rifinite con fior di sale e accompagnato da una delicata maionese di polpo.

Gegrilde octopus gemarineerd met verse kruiden en limoncello, geserveerd op langzaam goudbruin geroosterde aardappelen met knoflook en rozemarijn, afgewerkt met fleur de sel en vergezeld van een delicate octopusmayonaise.

PESCATO ALLA LEONÌ

32

Filetto di branzino alla Meunière con burro, capperi e prezzemolo, accompagnato da una ratatouille rustica di melanzane, zucchine e pomodori alla brace.

Zeebaarsfilet à la Meunière met boter, kappertjes en peterselie, geserveerd met een rustieke ratatouille van gegrilde aubergine, courgette en tomaat.

TONNO TATAKI

35

Trancio di tonno scottato al sesamo bianco e nero, crudo al cuore, servito con salsa tataki, accompagnato da un'insalatina di baby rucola e da un nido di pasta fillo ripieno di mozzarelline di bufala e pomodori semi-secchi.

Kort geschroeide tonijn met witte en zwarte sesamzaadjes, rauw vanbinnen, geserveerd met tatakisaus, vergezeld van een baby-rucolasalade en een filodeegnest gevuld met buffelmozzarellabolletjes en halfgedroogde tomaten.

LINGUINE LOMBARDA

34

Tagliata di Entrecote servita con linguine alla crema di Gorgonzola DOP e fondo di cottura, profumata con erba cipollina fresca e arricchita da gremolata croccante di pane all'aglio.

Gesneden entrecote met linguine in gorgonzolacrème, jus, verse bieslook en knapperige gremolata.

SOTTILISSIMO

25

Carpaccio di manzo sottilissimo, arricchito con aceto balsamico 12 anni, salsa di capperi e senape Dijon, finalizzato con capperi croccanti, rucola e Parmigiano Reggiano grattugiato a scaglie grosse.

Flinterdunne carpaccio van rundvlees, verrijkt met 12 jaar oude balsamicoazijn, kapper- en Dijonmosterdsaus, afgewerkt met krokante kappertjes, rucola en grof geschaafde Parmigiano Reggiano.

BISTECCA FIORENTINA

35

Ribeye di manzo Black Angus, servito con patatine croccanti e insalata fresca. Scelta di salse: chimichurri, béarnaise, gorgonzola o pepe nero.

Black Angus ribeye, geserveerd met krokante frietjes en een frisse salade. Keuze uit sauzen: chimichurri, bearnaise, gorgonzola of zwarte peper.

OSSOBUCO DI VINICOLA (GF)



32

Ossobuco di vitello cotto lentamente per 24 ore, servito con risotto milanese allo zafferano e accompagnato da una cremosa salsa a base di pomodori arrostiti e riduzione di vino rosso.

Langzaam gedurende 24 uur gegaarde kalfsschenkel, geserveerd met saffraanrisotto op Milanese wijze en vergezeld van een romige saus van geroosterde tomaten en een reductie van rode wijn.

FILETTO ROSSINI

42

Filetto di manzo maturato servito sopra una brioche tostata, jus al Marsala e funghi con scaloppa di foie gras sigillato e sedano rapa.

Gerijpte ossenhaas geserveerd op een geroosterde brioche, Marsala-jus en paddenstoelen, met gebraden foie gras en knolselderij.

supplemento tartufo € 5,00

Supplement truffel € 5,00

CONTORNI

INSALATA MISTA

8

Gemengde salade

INSALATA POMODORINI E CIPOLLA

7

Salade van kerstomaatjes en ui

PATATINE FRITTE

4

Frietjes

VERDURE GRIGLIATE

8

Gegrilde groenten

PANE PROFUMATO ALL'AGLIO

6

Knoflookbrood