LEONÌ
CUCINA CONTEMPORANEA

KŪLTŪR
bakery

COLAZIONE & BRUNCH

SUNDAYS TASTE LIKE ART
WITH OUR ITALIAN BREAKFAST & BRUNCH

Edu Oricchio
CHEF

BREAKFAST

COLAZIONE ITALIANA /12

Cornetto fresco artigianale e cappuccino cremoso italiano.
Verse ambachtelijke cornetto, eenvoudig of gevuld, en romige Italiaanse cappuccino.

COLAZIONE CLASSICA /15

Scelta tra Kultur Selection del giorno & pane artigianale tostato servito con burro, confettura di fichi e ricotta alle erbe.
Aranciata, caffè, cappuccino o tè (nero, verde o alle erbe).
Keuze uit de Kultur Selectie van de dag & geroosterd ambachtelijk brood geserveerd met boter, vijgenconfituur en kruidenricotta.
Sinaasappelsap, koffie, cappuccino of thee (zwart, groen of kruiden).

COLAZIONE CONTINENTALE /22

Scelta tra Kultur Selection del giorno, burro, confettura di fichi, uova strapazzate servite nel pane artigianale tostato e tramezzini italiani.
Aranciata, caffè, cappuccino o tè (nero, verde o alle erbe).
Keuze uit de Kultur Selectie van de dag, boter, vijgenconfituur, roerei geserveerd in geroosterd ambachtelijk brood en Italiaanse tramezzini.
Sinaasappelsap, koffie, cappuccino of thee (zwart, groen of kruiden).

VIENNOISERIE & BREAD TOWER (min. 2 persons) /33 p.p.

Cornetto & toast artigianale Kultur Bakery, serviti con burro, Nutella e confettura di fichi. Uova strapazzate servite nel pan brioche tostato, con scelta tra bruschetta al salmone affumicato o prosciutto di Parma & formaggio e tramezzini assortiti.
Aranciata, caffè, cappuccino o tè (nero, verde o alle erbe).
Cornetto & geroosterd ambachtelijk brood van Kultur Bakery, geserveerd met boter, Nutella en vijgenconfituur.
Roerei geserveerd in geroosterde brioche, met keuze uit bruschetta met gerookte zalm of Parmaham & kaas, en een assortiment tramezzini.
Sinaasappelsap, koffie, cappuccino of thee (zwart, groen of kruiden).

gusta con prosecco, Mimosa o Bellini / 8

proseccoglas, Mimosa, Bellini

EGGS

EGGS BENEDICT /16

Pan brioche con uova in camicia, asparagi, prosciutto San Daniele o salmone affumicato, completato con la classica salsa olandese.
Brioche met gepocheerde eieren, asperges, San Daniele-ham of gerookte zalm, afgewerkt met klassieke Hollandaisesaus.

OMELETTE ALLA ITALIANA /12

Omelette morbida e cremosa, ripiena di provolone ed erba cipollina.
Zachte en romige omelet, gevuld met provolone en bieslook.

CLASSICI /11

Pane artigianale Kultur Bakery e scelta del tuo stile di uova preferito: Omelette, fritto, strapazzate o in camicia.
Ambachtelijk brood van Kultur Bakery en keuze uit jouw favoriete eistijl: Omelet, gebakken ei, roerei of gepocheerd ei.

KULTUR SELECTION DEL GIORNO

CAKES /6

FRANGIPANE /7,50

CROISSANT / 5

ROLL / 7,50

PAN AU CHOCOLAT / 5,50

AMBACHTELIJK BROOD (2 SLICES) /4

FOCACCIE ALLA LEONÌ

Scelta tra focaccia artigianale, ciabatta o bruschetta:
Kies uit ambachtelijke focaccia, ciabatta of bruschetta:

MEDITERRANEO /14

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, rucola e pomodori semi-secchi.
Parmaham, mozzarella di bufala, rucola en halfgedroogde tomaten.

SAN LUCA /13

Mortadella, pistacchio e burrata.
Mortadella, pistache en burrata.

ALBA /16

Coppa, mozzarella fior di latte, crema al tartufo e miele.
Coppa, fior di latte mozzarella, truffelcrème en honing.

CAPRESE /12

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e olio d'oliva.
Mozzarella di bufala, tomaat, basilicum en olijfolie.

CAMPESTRE /13

Porchetta al miele, ricotta e cipolla rossa caramellata.
Porchetta met honing, ricotta en gekarameliseerde rode ui.

LA DOLCE VITA /14

Burrata, fichi freschi, prosciutto di Parma e riduzione di aceto balsamico.
Burrata, verse vijgen, Parmaham en balsamico-reductie.

FRUTTA & DOLCEZZE

GRANOLA BOWL /10

Yogurt greco cremoso con granola artigianale e frutta fresca di stagione.
Romige Griekse yoghurt met ambachtelijke granola en verse seizoensfruit.

MACEDONIA DI FRUTTA /12

Frutta fresca di stagione con cocco tostato, mandorle e miele a parte.
Vers seizoensfruit met geroosterde kokos, amandelen en honing apart.

PANCAKES SOFFICI /12

Serviti con Nutella, frutti rossi freschi e panna montata.
Geserveerd met Nutella, verse rode vruchten en slagroom.

SIDES

AVOCADO / 3

PANCETTA CROCCANTE / 4

Krokant spek

RICOTTA FRESCA / 3

Verse ricotta

BURRO / 3

Boter

NUTELLA / 3

SALMONE AFFUMICADO / 9

Gerookte zalm

PATATINE FRITTE / 4

Friets

UOVA - 1 PEZZO / 4

FRITTO, STRAPAZZATO O IN CAMICIA

Ei -1 stuk

gebakken, roerei of gepocheerd

PROSCIUTTO CRUDO / 7

Parmaham

YOGURT GRECO / 4

Griekse yoghurt

MARMELLATA / 3

Confituur

MAPLE SYRUP / 3

MIELE / 3

honing

BEVANDE

ACQUA SAN BENEDETTO 0.5L. /6
(NATURALE O FRIZZANTE)

ACQUA SAN BENEDETTO 1L. /10
(NATURALE O FRIZZANTE)

COLA / COLA-ZERO /4
SPRITE /4
SAN PELLEGRINO LIMONE /4
TONIC - ELDERFLOWER / MEDITERRANEAN / LIGHT /5
FRESH ORANGE JUICE /4
SUCCO DI FRUTTA /4
HOMEMADE LEMON SODA ITALIANA/ 4

CIN CIN!

MIMOSA / 9
BELLINI / 9
PROSECCO GLASS / 10

CAFFÈ

ESPRESSO /3,5
DOUBLE ESPRESSO /5,5
RISTRETTO / 3,0
AMERICANO /4
ESPRESSO MACCHIATO /4,5
LATTE /5
CAPPUCCINO /5
CIOCCOLATA CALDA /5
IRISH COFFEE /11
ICED COFFEE / 6

Allergeni

Tutti i nostri piatti vengono realizzati al momento utilizzando ingredienti freschissimi. Apprezziamo la vostra comprensione mentre dedichiamo il tempo necessario per garantirne la qualità e la cura nella preparazione.
Ci impegniamo a soddisfare ogni esigenza alimentare, invitandovi segnalarci eventuali necessità specifiche. Saremo lieti di fornirvi dettagli accurati sugli ingredienti e sui potenziali allergeni presenti nelle nostre proposte. Tuttavia, poiché operiamo in una cucina artigianale, le pietanze vengono preparate in un ambiente unico. Nonostante l'adozione di misure volte a ridurre al minimo il rischio di contaminazione incrociata, una separazione completa non può essere assicurata. Per questo motivo, non possiamo garantire l'assenza totale di contaminanti e decliniamo ogni responsabilità per reazioni indesiderate. Per tutelare la vostra salute, vi invitiamo a comunicarci eventuali allergie al momento della scelta.

Allergenen

Al onze gerechten worden vers bereid met dagverse ingrediënten. Wij danken u voor uw geduld terwijl we de tijd nemen om kwaliteit en zorg in de bereiding te garanderen. We zetten ons in om aan de dieetwensen van al onze klanten te voldoen. We verzoeken u eventuele specifieke behoeften aan ons door te geven, zodat we nauwkeurige informatie over de ingrediënten en mogelijke allergenen in onze gerechten kunnen verstrekken. Houd er echter rekening mee dat we werken in een ambachtelijke keuken, waar gerechten met en zonder allergenen in dezelfde omgeving worden bereid. Hoewel we strikte maatregelen nemen om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken, kunnen we volledige scheiding niet garanderen. Daarom kunnen we geen verantwoordelijkheid nemen voor eventuele allergische reacties. Voor uw veiligheid verzoeken wij u om allergieën bij het plaatsen van uw bestelling aan ons door te geven.