

AMORE IN TAVOLA

02.14.26



LEONÌ

SAN VALENTINO

EXECUTIVE CHEF

Edu Oricchio
CHEF

Welcome prosecco, ostriche au gratin e canapè
Welkom met prosecco, gegratineerde oesters en canapés



Carpaccio di fichi freschi servito con rucola, gorgonzola e pistacchio
Carpaccio van verse vijgen, geserveerd met rucola, gorgonzola en pistachenoten

Tempura di fiori di zucca farcita con crema ai gamberetti
Tempura van courgettebloem gevuld met creme van garnalen

Magret di petto d'anatra con emulsione all'arancia, duo di tartufo e burrata
Magret van eendenborst, geserveerd met een sinaasappel emulsie, een duo van truffel en romige burrata



Risotto con crema di zucca, perlage di balsamico, nocciole e liquirizia
Risotto met pompoencrème, balsamicoperlage, hazelnoten en een vleugje zoethout

Linguine con gamberi e lagostin saltati con aglio e flambati al liquore
Linguine met gebakken garnalen en langoustines, gesauteerd met knoflook en geflambeerd met likeur

Caramelle di ossobuco con crema al jus di vitello e tartufo
Caramelle gevuld met ossobuco, met kalfsjuscrème en truffel



Sorbetto al limone con vodka e menta
Citroensorbet met vodka en munt



Involtini di melanzane gratinati
Gegratineerde auberginerolletjes

Bacalà con salsa al limone, olio d'oliva e funghi Pioppino
Kabeljauw met citroensaus, extra vierge olijfolie en pioppinipaddenstoelen

Filetto di manzo ripieno di provolone servito con risotto al Parmigiano
Runderfilet gevuld met provolone, geserveerd met Parmezaanrisotto



Uova di cioccolato rosa ripiene di passion fruit e crema al mascarpone,
servite su nido di caramello al cioccolato
**Roze chocolade-eitjes gevuld met passievrucht en mascarponecrème,
geserveerd op een nestje van chocolade-karamel**

110€