



LEONÍ

Benvenuti da Leoni!

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 Leoni. 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 Leoni!

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 Leoni. 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!

Edu Oricchio
CHEF

ANTIPASTI

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI (per due persone)

32

Un'a accurata selezione di affettati pregiati italiani e formaggi tipici, accompagnata da crostini artigianali e bruschette dello chef. (Prosciutto di San Daniele Riserva, Spianata Piccante, Salame Napoli, Coppa Vera Parma, Pecorino Toscano, tocchetti di Parmigiano Reggiano DOP 18 mesi, ciliegine di mozzarella di Bufala e pomodori semi secchi, ricotta miele & pistacchi).

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)

24

Ostriche fresche servite con ceviche di cipolla rossa e lime, arricchite da un delicato tocco di zenzero.

Verse oesters geserveerd met ceviche van rode ui en limoen, verrijkt met een subtiele toets van gember.

Consiglio dello chef

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

GAMBERI ROSSI DI MAZARA

25

Gamberoni rossi leggermente scottati, serviti su crema di piselli con burrata, pomodorini confit e olio al basilico.

Licht aangebakken rode gamba's, geserveerd op een crème van erwten met burrata, pomodorini confit en basilicumolie.



Bestseller 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)



22

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

Tempura van courgettebloem, gevuld met een fluweelzachte ricottacrème, citroenzeste en rode peper, verrijkt met muntolie en krokante courgette alla scapece.

BATTUTA DI MANZO (GF)

battuta di manzo, capperi, olive taggiasche, mayo alla mostarda e tuorlo d'uovo.

Fijn gesneden rundvlees met kappertjes, Taggiasche-olijven, mosterdmayonaise en eidooier.

23

UOVO POCHÉ CROCCANTE

Uovo poché fritto, accompagnato da fave, fonduta di pecorino e olio alla mente.

Gefrituurd gepocheerd ei met tuinbonen, pecorinofondue en muntolie.

21

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI SORRENTO (V)

24

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.

RISOTTO ZUCCA, SPECK ALTO ADIGE E TALEGGIO

25

Risotto con crema e brunoise di zucca, speck croccante e fonduta di taleggio, rifinito con amaretti.

Risotto met pompoencrème, fijne blokjes pompoen, krokante speck, taleggiofondue en amaretti.

RISOTTO TRE FUNGHI (V)

23

Risotto ai funghi cardoncelli e shiitake, con brie ed erba cipollina, sfumato con Sauvignon Blanc, profumato al tartufo e servito con chips di prezzemolo.

Risotto met cardoncelli- en shiitakepaddenstoelen, met brie en bieslook, afgeblust met Sauvignon Blanc, op smaak gebracht met truffel en geserveerd met peterseliechips.

MEDAGLIONI ASPARAGI E AGLIO NERO

24

Medaglioni ripieni di asparagi bianchi con salsa al nero d'aglio e mascarpone, punte di asparagi verdi croccanti e nocciole tostate.

Medaglioni gevuld met witte asperges, met een saus van zwarte knoflook en mascarpone, krokante groene aspergepunten en geroosterde hazelnoten.

INSALATA SALENTINA (V)

19

Insalata mista con burrata pugliese, fichi freschi, noci pecan 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, balsamicoazijn en Parmezaanse kaas.

CARBONARA ROMANA SHAKERATA

23

Tortiglioni con salsa cremosa al tuorlo d'uovo, Pecorino Romano e Parmigiano Reggiano, un tocco di pepe nero, serviti nello shaker e finalizzati con guanciale affumicato croccante.

Tortiglioni met romige eidooiersauce, Pecorino Romano en Parmigiano Reggiano, een vleugje zwarte peper, geserveerd in een shaker en afgewerkt met krokant gerookt guanciale.

SUPERBA

23

Lasagna ripiena di ragù d'anatra accompagnata da salsa all'arancia fresca.

Lasagne gevuld met eendenragù, geserveerd met een saus van verse sinaasappel.

RAVIOLI ALL' ASTICE

32

Ravioli ripieni di Astice con pesto di basilico e stracciatella.

Ravioli gevuld met kreeft, met basilicumpesto en stracciatella.

SCOGLIO DI MARE



26

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

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

RISOTTO PESCATORE (GF)

25

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

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

SECONDI

COTOLETTA DI MELANZANE

23

Stracotto di melanzane alla parmigiana al gratin servita con salsa di pomodori arrosto e basilico.

Gegratineerde aubergine alla parmigiana, geserveerd met saus van geroosterde tomaten en basilicum.

POLPO CAROTE DI POLIGNANO E ARACHIDI

34

Polpo arrosto accompagnato da crema di carote, salsa arachidi, nastri di carote di Polignano e arachidi tostate.

Geroosterde octopus met wortelcrème, pindasaus, linten van Polignano-wortelen en geroosterde pinda's.

TONNO TATAKI

36

Tataki di tonno scottato al sesamo bianco e nero accompagnato da ricotta alle erbe, cipolla rossa caramellata e salsa tataki.

Tonijn tataki met wit en zwart sesamzaad, geserveerd met kruidenricotta, gekarameliseerde rode ui en tatakisaus.

LINGUINE LOMBARDA

34

Linguini alla Crema di gorgonzola DOP con tagliata di entrecôte, erba cipollina fresca e gremolata croccante di pane all'aglio.

Linguini met gorgonzola DOP-roomsaus, tagliata van entrecôte, verse bieslook en krokante gremolata van knoflookbrood.

RIBEYE BLACK ANGUS

36

Ribeye di Black Angus servita con millefoglie di patate dolci, viola e gialle e jus reale.

Black Angus ribeye geserveerd met millefeuille van zoete, paarse en gele aardappelen en jus.

OSSOBUCO DI VINICOLA (GF)



34

Ossobuco di vitello cotto lentamente per 12 ore su salsa a base di pomodori arrostiti, servito con risotto al Taleggio e Formaggella aromatizzato allo zafferano e rifinito con riduzione del fondo di cottura al Barolo e chips di rosmarino.

Langzaam gegaarde kalfsossobuco (12 uur) op een saus van geroosterde tomaten, geserveerd met risotto van taleggio en formaggella, gearomatiseerd met saffraan en afgewerkt met een reductie van de braadjus met Barolo en rozemarijnchips.

FILETTO ROSSINI

48

Filetto di manzo maturato alla griglia, servito con scaloppa di foie gras scottata e brioche tostata, accompagnato da asparagi e purea di sedano rapa, rifinito con jus al Marsala, funghi e tartufo nero.

Gegrilde gerijpte runderfilet, geserveerd met een gebakken escalope van foie gras en geroosterde brioche, met asperges en knolselderijpuree, afgewerkt met jus van Marsala, paddenstoelen en zwarte truffel.

