

Antipasti (Vorspeisen)

Prosciutto Parma e melone 10,90

haudünn geschnittener Parmaschinken mit feiner Cantaloupe-Melone a/f/g/i/j/l

Insalata alla caprese 8,90

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico 6, a/g/l

Bruschetta 5,90

getoastetes Baguette mit Tomatenwürfeln angemacht mit Knoblauch, Basilikum und Olivenöl an Parmesansplitter a/c/g/l

Bestseller

Antipasti della casa (zum teilen) 15,30

frisch gegrilltes Gemüse an Fetakäse, Oliven und Peperoni mariniert mit Knoblauch-Öl, verschieden ital. Wurstspezialitäten 1, 3, 6 und Balsamico-Creme a/g/f/i/j/l

Carpaccio di filetto di manzo 13,90

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl mariniert an Rucola und Parmesansplitter g/l

Gratinierte Jakobsmuscheln 11,50

in Kräuterkruste dazu Pizzabrötchen a/c/d/g/l/n

Calamari fritti 11,20

panierte Tintenfischringe mit Aioli und Zitrone dazu Pizzabrötchen a/c/d/g/l/n

Scampi all' aglio 12,90

Riesengarnelen in feinstem Olivenöl mit Knoblauch dazu Pizzabrötchen a/b/c/d/g/l

Insalate (Salate)

Alle Salate werden mit **Pizzabrötchen** serviert.
Wählen Sie eine unserer **Salatsoßen** aus eigener Herstellung:

- Ital. **Cocktail** Dressing
- **Sylter** Dressing (cremig, mild)
- **Balsamico** Dressing

Insalata italia 9,50

gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, gekochter Schinken 1, 3, 6, Käse und Ei a/c/f/g/i/j/l

Bestseller

Insalata nizza 10,80

gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Thunfisch 1, Oliven 5, Zwiebeln und Ei a/c/d/g/i/j/l

Insalata di pomodorini 10,50

Rispen Cocktailtomaten auf Rucolasalat und Rote Zwiebeln a/g/j/l

Insalata mista 5,50

gemischte Blattsalate auf hausgemachte Rohkostsalate a/g/j/l

Insalata di rucola 14,90

Rucola-Salat, Cocktailtomaten, Hähnchenbruststreifen an Parmesansplitter a/c/g/l

Bestseller

Zuppa (Suppen)

Zuppa di pomodori 5,00

Tomaten-Creme-Suppe mit kleiner Sahnehaube und frischem Basilikum g/l

Minestrone 5,50

hausgemachte Gemüsesuppe a/i/j/l

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Pasta (aus eigener Manufaktur)

Pasta con funghi porcini 14,⁹⁰
in Steinpilz-Rahm-Soße mit Frühlingszwiebeln a/c/g/i/l

Pasta al ragú di carne 10,⁴⁰
in Bolognese-Soße mit frischem Basilikum a/c/f/g/i/l/j/l

Pasta alla panna 10,⁷⁰
in Schinken-Sahne-Soße 1,3,6 a/c/f/g/i/l/j/l

Bestseller

Pasta con curry 15,⁹⁰
in Thai-Curry-Soße mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Petersilie
und Erdnuss-Crumble a/c/e/f/g/l

Pasta alla carbonara 11,¹⁰
mit gebratenem Pancetta 1,3,6 und Ei und Sahne a/c/g/i/l/j/l

Pasta alla amatriciana 11,⁷⁰
in Tomaten-Soße mit Pancetta und Pecorino a/c/g/h/i/l/j/l

Pasta aglio, olio e peperoncini 10,⁷⁰
in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Chili und Petersilie a/c/l

Pasta al ragú di pomodori 9,⁸⁰
in Tomaten-Soße mit frischem Basilikum a/c/l

Pasta marinara 12,⁶⁰
in Tomaten-Weißwein-Soße mit Meeresfrüchte, Knoblauch und Thymian a/b/c/d/f/g/i/l/j/l/n

Pasta alla contadina 12,⁹⁰
in Tomaten-Sahne-Soße mit gebratenen Zucchini, Champignons, Erbsen, Brokkoli,
Knoblauch und Zwiebeln a/c/g/l

Bestseller

Pasta alla arrabbiata 10,⁹⁰
in Tomaten-Soße mit Knoblauch und Chili (**scharf**) a/c/l

Pasta alla norvegese 14,⁹⁰
in Weißwein-Sahne-Soße mit gebratenen Würfeln vom Lachsfilet, Zwiebeln, Knoblauch
und Frühlingslauch a/c/d/f/g/i/l/j/l/c/l

Bestseller

Pasta con pomodorini freschi e basilico 13,⁴⁰
in Tomaten-Soße mit frischen Cocktailtomaten, Basilikum, Olivenöl und Rucola
und Parmesansplitter a/c/l

Pasta alla puttanesca 14,⁸⁰
in Tomaten-Soße mit schwarzen Oliven, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oregano a/c/g/l

Pasta al limone 15,³⁰
in Zitronen-Sahne-Soße mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischem Basilikum
und Parmesansplitter a/c/f/g/l

Bestseller

Pasta con gamberi 16,⁹⁰
in Tomaten-Weißwein-Soße mit Knoblauch, gebratene Garnelen, frischen Kräutern
und Parmesansplitter a/c/f/g/l

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Nudelspezialitäten

Spaghetti / Linguine / Tagliatelle / Rigatoni / Gnocchetti Sardi

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Flammkuchen Spezialitäten

ca. 28 cm / ca. 32 cm / + Dinkel

Flammkuchen classico 10,00 / 10,50 / +1,00
mit Sauerrahm, frischem Speck ^{1,3,6} und Zwiebelringen ^{a/f/g/i/j/l}

Bestseller

Flammkuchen Knoblauch 11,20 / 11,70 / +1,00
mit Sauerrahm, frischem Speck ^{1,3,6}, Zwiebelringen und Knoblauch ^{a/f/g/i/j/l}

Flammkuchen salmone 12,40 / 12,90 / +1,00
mit Sauerrahm, frischem Lachs, Zwiebelringe, Knoblauch und Dill ^{a/d/g/l}

Pinsa (Focaccia)

Pinsa quattro formaggi 10,30
mit Sauerrahm, Gorgonzola, Fetakäse, Emmentaler und Gouda ^{a/f/g/i/j/l}

Pinsa all bruschetta 8,90
mit Olivenöl, frischen Tomatenwürfel, Knoblauch, Basilikum und Parmesan ^{a/g/l}

Pinsa alla carbonara 10,80
mit Sauerrahm, Pancetta, Eigelb, Rucola und Parmesan ^{a/g/l}

Bestseller

Extra Zutaten:

Speck ^{1,3,6} / Zwiebel / Knoblauch / Paprika / frische Champignons / Oliven ⁵ / Ananas ¹ / 1,50
Ei / frische Tomatenscheiben / Spinat / Mais

Rindersalami ^{1,6} / Salami ^{1,6} / ital. Schinken ^{1,3,6} / scharfe Peperoniwurst ⁶ / Hackfleisch / 1,90
Rucola / grüne Peperoni / Sardellen ¹ / Artischocken / Lachs / Fetakäse / Gorgonzola /
Thunfisch ¹ / Meeresfrüchte / Krabben / Emmentaler / Mozzarella / Parmesan

Pasta al forno (überbackene Nudelspezialitäten)

Cannelloni freschi (ca. 20 min. Vorfreude) 11,80
Nudelröllchen gefüllt mit Hackfleisch ^{1,6} in Béchamel- und Bolognese-Soße
überbacken mit Mozzarella ^{a/c/f/g/i/j/l}

Lasagne (ca. 20 min. Vorfreude) 11,90
geschichtete Nudelteigplatten mit Béchamel- und Bolognese-Soße
überbacken mit Mozzarella ^{a/c/f/g/i/j/l}

Bestseller

Cannelloni vegetarisch (ca. 20 min. Vorfreude) 11,70
Nudelröllchen gefüllt mit Ricotta und Spinat ^{1,6} in Béchamel- und Tomaten-Soße
überbacken mit Mozzarella ^{a/c/f/g/i/j/l}

Combinazione (ca. 20 min. Vorfreude) 13,90
Lasagne, Cannelloni freschi ^{1,6} und Tortellini in Béchamel- und Bolognese-Soße
überbacken mit Mozzarella ^{a/c/f/g/i/j/l}

Bestseller

Gnocchi (Kartoffelklöße)

Gnocchi al ragú di pomodori 10,60
in Tomaten-Soße mit frischem Basilikum und Mozzarella ^{a/c/f/g/i/j/l}

Gnocchi al ragú di carne 11,40
in Bolognese-Soße mit frischem Basilikum und Mozzarella ^{a/c/f/g/i/j/l}

Gnocchi alla gorgonzola 12,90
in Cognac-Sahne-Soße mit Gorgonzola ^{a/c/f/g/h/i/j/l}

Bestseller

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Pizza aus dem Holzofen

ca. 28 cm / ca. 32 cm / + Dinkel

Pizza salame 10,00 / 10,50 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella und Salami ^{1,6 a/f/g/i/j/l}

Pizza prosciutto 10,00 / 10,50 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella und ital. Schinken ^{1,3,6 a/f/g/i/j/l}

Pizza funghi 9,70 / 10,20 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella und frischen Champignons ^{a/g/l}

Pizza peperoni al salamino piccante 10,10 / 10,60 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella und scharfer Peperoniwurst ^{6 a/f/g/i/j/l}

Pizza hawaii 10,00 / 10,50 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella ital. Schinken ^{1,3,6} und Ananas ^{1 a/f/g/i/j/l}

Pizza spezial 10,80 / 11,30 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella, ital. Schinken ^{1,3,6} Salami ^{1,6}
und frischen Champignons ^{a/f/g/i/j/l}

Bestseller

Pizza tonno 10,00 / 10,50 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella, Thunfisch ¹ und frischen Zwiebeln ^{a/d/g/i/j/l}

Pizza 4 stagioni 11,00 / 11,50 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella, ital. Schinken ^{1,3,6} Salami ^{1,6}
frischen Champignons und Artischocken ^{a/f/g/i/j/l}

Pizza diavola 10,50 / 11,00 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella, scharfer Peperoniwurst ^{1,3,6}, Zwiebeln,
Paprika, Knoblauch und Chili ^{a/f/g/i/j/l}

Bestseller

Pizza vegetariana 11,00 / 11,50 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella, Artischocken, Paprika, Champignons,
Zwiebeln und Oliven ^{5 a/f/g/i/j/l}

Pizza margherita con mozzarella di bufala 10,00 / 10,50 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Basilikum und Büffelmozzarella ^{a/g/l}

Pizza trendo 11,00 / 11,50 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella, Salami, ital. Schinken, frischen Champignons,
Bolognese-Soße und Spiegelei ^{1,3,6 a/c/f/g/i/j/l}

Bestseller

Pizza contadina speciale 11,90 / 12,40 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella, Thunfisch ¹, Zwiebeln, Sardellen ¹,
Oliven ⁵ und Ei ^{a/c/d/f/g/i/j/l}

Pizza marinara 11,90 / 12,40 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella und Meeresfrüchten ^{a/b/c/d/g/l/n}

Pizza parma 12,40 / 12,90 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella, ital. Parmaschinken ^{1,3,6}, Rucola
und Parmesansplitter ^{a/f/g/i/j/l}

Pizza norvegese 13,40 / 13,90 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella, Meeresfrüchten, frischem Lachs,
Krabben und Knoblauch ^{a/b/d/g/l}

Bestseller

Pizza calzone 10,90 / 11,40 / +1,00

mit Tomaten-Soße, Mozzarella, ital. Schinken ^{1,3,6} und Champignons ^{a/f/g/i/j/l}

Carne (Schweinefleischgerichte)

Cotoletta alla viennese 14,⁹⁰
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites 4 a / c / l

Scaloppina al vino bianco o al limone 16,⁸⁰
Schnitzel in Weißwein- oder Zitronen-Soße mit Pommes frites 4 a / f / g / i / j / l

Bestseller

Saltimbocca alla romana 20,⁹⁰
Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei an hausgemachten Spaghetti
in Weißwein-Sahne-Soße a / c / f / g / i / j / l

Piccata alla milanese 21,⁷⁰
Schnitzel in der Parmesan-Eihülle an hausgemachten Spaghetti
in Tomaten-Soße a / c / g / l

Bestseller

Carne di manzo (Rindfleischgerichte)

Filetto di manzo 23,⁷⁰
Argentinisches Rinderfilet mit Olivenöl, Zitrone und Rosmarin mariniert auf Rucola mit Parmesan
an Süßkartoffel-Pommes 4 / a / g / l

Bistecca di manzo 21,⁹⁰
Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter auf Kalbs-Jus an Pommes frites 4 / a / g / i / j / l

Cheeseburger „Leonardo“ 16,⁴⁰
180 g Burger-Patty auf Brioche mit Cheddar, frischen Tomaten, Salat,
rote Zwiebeln dazu Süßkartoffel-Pommes 4 / a / g / i / j / l

Pesce (Fischgerichte)

Gebratenes Lachsfilet 23,⁸⁰
an Balsamico-Schaum und hausgemachten Gemüseudeln mit Thymian a / d / g / l

Bestseller

Gebratenes Zanderfilet 22,⁹⁰
an Riesling-Soße mit Blattspinat und Nussbutter-Kartoffeln a / d / g / l

Calamari fritti 18,⁹⁰
panierte Tintenfischringe mit Aioli und Zitrone dazu Pommes frites 4 a / c / d / g / l / n

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu (September- März) 7,⁵⁰
Löffelbiskuit in Espresso getränkt mit Mascarpone-Creme und Kakao a/c/g/l

Panna Cotta (September- März) 7,⁹⁰
gelierte gekochte Sahne mit zweierlei Fruchtsoßen 1, 2 a/f/g/i/j/

Soufflé al cioccolato 8,⁴⁰
lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an hausgemachtem Vanilleeis a/c/f/g/l

Bestseller

Kleine Sünde 4,⁵⁰
Leonardo Espresso und 1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis a/c/f/g/l

Zusatzstoffe:

- | | | | |
|----|--------------------------|----|---------------------------|
| 1) | mit Konservierungstoffen | 4) | geschwefelt |
| 2) | mit Farbstoffen | 5) | geschwärzt |
| 3) | mit Phosphat | 6) | mit Antioxidationsmitteln |

Allergene:

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|----------------|----|-------------------------|
| a) | Glutenhaltiges Getreide | f) | Sojabohnen | k) | Sesamsamen |
| b) | Krebstiere | g) | Milch | l) | Schwefeldioxid / Sulfit |
| c) | Eier | h) | Schalenfrüchte | m) | Lupinen |
| d) | Fische | i) | Sellerie | n) | Weichtiere |
| e) | Erdnüsse | j) | Senf | | |

Leonardo Café Spezialitäten

Café Crema 2 2,³⁰

Café Latte 2 3,²⁰

Cappuccino 2 2,⁸⁰

Latte Macchiato 2 3,²⁰

Espresso Crema 2 2,¹⁰

Espresso Macchiato 2 2,⁶⁰

Espresso Coretto 2 4,¹⁰

Café Crema (entkoffeiniert) 2,³⁰

Heiße Schokolade 3,⁵⁰

Heiße Schokolade mit Sahne 4,⁵⁰

Für unsere Kaffeespezialitäten haben wir einen weiten Weg zurückgelegt und sind in Mailand fündig geworden.

Eine kleine Kaffeerösterei produziert exklusiv Kaffee und Espresso für unser Restaurant. Zusammen mit dem mehrfach ausgezeichnetem **Mauro Croce** haben wir den perfekten Kaffee und Espresso für Sie zusammengestellt.

Teespezialitäten

auf Anfrage präsentieren wir Ihnen gerne 2,³⁰
unsere verschiedenen Teesorte