

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

TASTING MENU SEVEN COURSES

MENU DÉGUSTATION, SEPT PLATS

Cuttlefish tagliatelle, lime, Taggiasca olives, chickpea cream in two consistencies and mint sprouts

*Tagliatelles de seiche, citron vert, olives Taggiasca,
crème de pois chiches en deux consistances et pousses de menthe*

Wagyu Carpaccio seared with torch, smoked provola cream, parsley powder and Wasaby mayonnaise

*Carpaccio de wagyu saisi au chalumeau, crème de provola fumée,
poudre de persil et mayonnaise Wasaby*

Potato gnocchi with beetroot, cannellini beans, Galician mussels and salicornia

*Boulettes de pommes de terre à la betterave, haricots cannellini,
moules de Galice et salicornes*

Fusilloni pasta with wild boar ragù, pecorino cheese mousse and pea shoots

Fusilloni au ragoût de sanglier, mousse de pecorino au genièvre et pousses de petits pois

Larded beef fillet with Port reduction and cardoncelli mushrooms

Filet de bœuf lardé avec réduction de porto et cardoncelli

Mediterranean squid with San Marzano tomatoes, mashed potatoes and basil cream

Calmar méditerranéen avec tomate San Marzano, purée de pommes de terre et crème au basilic

Crispy pastry with buffalo ricotta cream, Williams pears and dark chocolate

Pâte feuilletée croustillante avec crème de ricotta de buffle, poires Williams et chocolat noir

€ 90,00 per person without drinks
par personne sans boissons

match 5 glasses of wine € 45.00 per person (Min. 2 pers.)
combinaison de 5 verres de vin par personne € 45,00

(for the whole table— pour toute la table)

CHEF'S TASTING MENU

Four courses

€ 65,00 per person without drinks (Min. 2 pers.)
Match 4 glasses of wine € 35.00 (Min. 2 pers.)
(for the whole table)

MENU DÉGUSTATION QUATRE PLATS

Quatre plats

€ 65,00 par personne sans boissons (Min. 2 pers.)
Combinaison de 4 verres de vin € 35,00 (Min. 2
pers)
(pour toute la table)

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

STARTERS

ENTRÉE

Wagyu Carpaccio seared with torch, smoked provola cream, parsley powder and Wasaby mayonnaise

*Carpaccio de wagyu saisi au chalumeau, crème de provola fumée,
poudre de persil et mayonnaise Wasaby*

€ 40,00

**Lightly seared red tuna belly from the Mediterranean, artichoke salad,
toasted pine nuts, and mustard soy sauce**

*Thon rouge de la Méditerranée légèrement grillée, salade d'artichauts,
pignons de pin grillés et sauce soja à la moutardeleicht*

€ 26,00

Cuttlefish tagliatelle, lime, Taggiasca olives, chickpea cream in two consistencies and mint sprouts

*Tagliatelles de seiche, citron vert, olives Taggiasca,
crème de pois chiches en deux consistances et pousses de menthe*

€ 25,00

Beef tartare, onion tarallo from Montoro, almonds, and black truffle

Tartare de boeuf, tarallo aux oignons de Montoro, amandes et truffe noire

€ 28,00

*** Bread soaked in broth, "camone" tomatoes, young spinach,
and black garlic powder from Cordoba**

** Pain trempé, tomates "camone", jeunes épinards et poudre d'ail noir de Cordoue*

€ 23,00

***Vegan - Végétalien**

**Depending on market supply,
fish and vegetables may be frozen**
Selon la disponibilité du marché, le poisson
et les légumes peuvent être végétaliens

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

FIRST COURSES

PLATS PRINCIPAUX

Potato gnocchi with beetroot, cannellini beans, Galician mussels and salicornia

*Boulettes de pommes de terre à la betterave, haricots cannellini,
moules de Galice et salicornes*

€ 26,00

Risotto with parsley cream and red prawns from Mazzara del Vallo, burnt lemon powder

Risotto crémeux au persil frisé et crevettes rouges de Mazzara del Vallo, poudre de citron brûlé

€ 28,00

Homemade tagliolini with Normandy butter and prized truffle

Tagliolini faits maison, beurre de Normandie et truffe précieuse

€ 29,00

Fusilloni pasta with wild boar ragù, pecorino cheese mousse and pea shoots

Fusilloni au ragoût de sanglier, mousse de pecorino au genièvre et pousses de petits pois

€ 25,00

Ravioli del plin carbonara style, Sichuan pears, guanciale crumble and mountain egg roe bottarga

Ravioli del plin à la carbonara, poires de Sichuan, crumble de guanciale et bottarga d'œufs de montagne

€ 30,00

*** Spaghettoni from "Gragnano" with three tomatoes**

** Spaghettoni du "Gragnano" aux trois tomates*

€ 23,00

Small salad

Petite salade

€ 10,00

Big salad

Grande salade

€ 12,00

***Vegan - Végétalien**

Cover charge /Couvert € 4.00

**For any information on substances and allergens, please consult
the appropriate documentation that will be provided by the service staff**

Pour toute information sur les substances et les allergènes, veuillez consulter
la documentation appropriée qui vous sera fournie par le personnel de service

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

OUR FISH AND MEAT DISHES

POISSONS ET VIANDES

Larded beef fillet with Port reduction and cardoncelli mushrooms

Filet de bœuf lardé avec réduction au Porto et champignons cardoncelli

€ 34,00

Chateaubriand for two served with goose fois gras escalope and rosemary potatoes (for 2 people)

*Chateaubriand pour deux personnes servi avec une escalope de foie gras d'oie
et des pommes de terre au romarin (pour 2 pers.)*

€ 50,00 p.p.

Sea bream fillets, green olives, Pantelleria capers, green pepper sauce, and seared vegetables

Filets de Dentex, olives vertes, câpres de Pantelleria, sauce au poivre vert et légumes poêlés

€ 33,00

Mediterranean squid, San Marzano tomato, mashed potatoes and basil cream

Encornets de la Méditerranée, tomate San Marzano, purée de pommes de terre et crème au basilic

€ 30,00

*** Rosemary potato croquettes, courgettes seasoned with red garlic and mint and pachino gel**

** Croquettes de pommes de terre au romarin, courgettes assaisonnées à l'ail rouge et à la menthe et gel de pachino*

€ 26,00

And for the little guests...

Et pour les petits invités...

Pasta with tomato sauce

Pâtes à la sauce tomate

€ 12,00

Pasta with butter or oil

Pâtes au beurre ou à l'huile

€ 10,00

Milanese schnitzel with french fries

Milanaise avec frites

€ 16,00

All our main courses come with seasonal side dishes.

Fresh fish, meat and vegetables we provide

follow the blast chilling cycle Reg. 853/2004/EC *frozen products

*Le poisson frais, la viande et les légumes que nous fournissons suivent
le cycle d'abattage Reg. 853/2004/EC *, les produits congelés.*

DULCIS IN FUNDO
DULCIS IN FUNDO

Sfoglia croccante, crema di ricotta di bufala, pere Williams, cioccolato fondente
Knuspriger Blätterteig, Büffel-Ricotta-Creme, Williamsbirnen, dunkle Schokolade
€ 13,00

Bignè craquelin, crema alle nocciole Piemontesi, salsa alla vaniglia e lamponi
Bignè craquelin, Piemonteser Haselnusscreme, Vanillesauce und Himbeeren
€ 13,00

Tartelletta di pasta frolla sablé, crema cotta al caramello, frutti di bosco e briciole di meringa
Mürbeteig-Sablé-Törtchen, gebackene Karamellcreme, Waldbeeren und Baiserbrösel
€ 13,00

Semifreddo al limone, purea di mango, pistacchio e biscotto croccante
Zitronenparfait, Mangopüree, Pistazien und knuspriges Biskuit
€ 13,00

Soufflé al cioccolato fondente congelato vaniglia del Madagascar
Dunkle Schokolade Soufflé mit Madagaskar-Vanille Eis
€ 13,00

Composizione di frutta di stagione con sorbetto limone e salvia
Saison Früchtekomposition mit Zitronen-Salbei-Sorbet
€ 13,00

CALICI DI VINI DA DESSERT
GLÄSER DESSERTWEINE

Moscato d'Asti "Airone"
€ 8,00
Passito Morsi di Luce "Florio"
€ 10,00
"Poire Williams & Cognac"
€ 11,00
"Muffato della Sala" Antinori
€ 9,00
Recioto della Valpolicella "Cesari"
€ 9,00

DULCIS IN FUNDO
DULCIS IN FUNDO

Crispy puff pastry, buffalo ricotta cream, Williams pears, dark chocolate
Pâte feuilletée croustillante, crème de ricotta de buffle, poires Williams, chocolat noir
€ 13,00

Bignè craquelin, Piemontese hazelnut cream, vanilla sauce and raspberries
Bignè craquelin, crème de noisettes du Piémont, sauce vanille et framboises
€ 13,00

Short pastry sablé tartlet, caramel baked cream, berries and crumbs of meringue
Tartelette sablée de pâte brisée, crème cuite au caramel, baies et miettes de meringue
€ 13,00

Lemon parfait, mango puree, pistachio and crunchy biscuit
Parfait au citron, purée de mangue, pistache et biscuit croquant
€ 13,00

Dark chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream
€ 13,00

Seasonal fruit composition with lemon and sage sorbet
Composition de fruits de saison avec sorbet au citron et à la sauge
€ 13,00

CALICI DI VINI DA DESSERT
GLÄSER DESSERTWEINE

Moscato d'Asti "Airone"
€ 8,00
Passito Morsi di Luce "Florio"
€ 10,00
"Poire Williams & Cognac"
€ 11,00
"Muffato della Sala" Antinori
€ 9,00
Recioto della Valpolicella "Cesari"
€ 9,00