

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

MENÙ DEGUSTAZIONE SETTE PORTATE

MENÜVERKOSTUNG SIEBEN GÄNGE

Sashimi di tonno rosso marinato con salsa di prugne, Wasaby e Katsuoibushi
Mariniertes Blauflossenthunfisch Sashimi mit Pflaumensauce, Wasaby und Katsuoibushi

Tatakya di Wagyu giapponese leggermente scottata, caviale all'olio extravergine
d'oliva, polvere di spinacino, purea di carote e jus di vitello ai mirtilli di San Vito
Tatakya vom japanischen Wagyu, leicht gebraten,
Kaviar in extra Olivenöl, Spinatpulver, Karottenpüree und Kalbsjus an „San Vito“ Blaubeeren

Gnocchi ripieni di stracciatella di burrata, burro
all'aglio nero di Cordoba e gamberi rossi di Mazzara del Vallo
Gnocchi gefüllt mit Burrata-Stracciatella-Käse, schwarzer Knoblauchbutter aus Cordoba
und rote Garnelen aus Mazzara del Vallo

Tagliolini "home made", burro aromatizzato al limone,
tartufo estivo e fonduta di Parmigiano "Vacche rosse"
Hausgemachte Tagliolini, Butter mit Zitronenaroma, Sommertrüffel und Fondue
von Parmigiano „Vacche rosse“ Käse

Anatra scottata, la sua salsa, ristretto di caffè, miele di castagno e patate schiacciate all'olio fumé
Gebratene Ente, seine Sauce, Kaffee-Ristretto, Kastanienhonig und Kartoffelpüree in geräuchertem

Lomo di baccalà, salsa alle rape rosse e verdure baby in agrodolce
Kabeljaufilet, Sauce mit roten Rüben und süß-saurem Babygemüse

Millefoglie con crema alla zuppa inglese e gel di Alchermes
Cremeschnitte mit englischen Creme und Alchermes Gel

€ 90,00 per persona senza bevande
pro Person ohne Getränke per person without drinks

Abbinamento 5 calici di vino € 45,00 (Min. 2 pers.)
mit 5 Gläsern Wein € 45,00
(per tutto il tavolo – für den ganzen Tisch)

MENU DEGUSTAZIONE À LA MODA DELLO CHEF

Quattro portate

€ 65,00 per persona senza bevande (Min. 2 pers.)
Abbinamento 4 calici di vino € 35,00 (Min. 2 pers.)
(per tutto il tavolo)

DEGUSTATIONSMENÜ VIER GÄNGE

Vier Gänge

€ 65,00 pro Person ohne Getränke (Min. 2 Pers)
Weinpaarung mit 4 Gläsern Wein € 35,00 (Min. 2 Pers)
(für den ganzen Tisch)

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

ANTIPASTI

VORSPEISEN

Carpaccio di Wagyu scottato al cannello, crema di provola affumicata,
polvere di prezzemolo e maionese al Wasaby
Mit der Fackel gebratenes Carpaccio vom Wagyu
geräucherte Provola-Creme, Petersilienpulver und Wasaby-Mayonnaise
€ 40,00

Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo leggermente scottata,
insalatina di carciofi, pinoli tostati e salsa di soia alla senape
leicht angebratener roter Thunfischbauch aus dem Mittelmeer,
Artischockensalat, geröstete Pinienkerne und Senf-Sojasauce
€ 26,00

Tagliatelle di seppia, lime, olive taggiasche,
crema di ceci in due consistenze e germogli di menta
Tintenfischstreifen, Limette, Taggiasca-Oliven,
Kichererbsencreme in zwei Konsistenzen und Minzsprossen
€ 25,00

Battuta di manzo, tarallo alle cipolle di Montoro, mandorle e tartufo nero macinato
Rind-Tatare, Tarallo mit Montoro-Zwiebeln, Mandeln und gemahlenem schwarzen Trüffel
€ 28,00

*Pan cotto, pomodoro "camone", spinaci novelli
e polvere di aglio nero di Cordoba
* Brotwürfel, Camone-Tomaten, Babyspinat und schwarzes Knoblauchpulver aus Cordoba
€ 23,00

*Vegano - Veganliebhaber

A seconda dell'offerta di mercato,
il pesce e le verdure possono essere surgelati.
Je nach Marktlage können Fisch
und Gemüse tiefgefroren sein.

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

PRIMI

UNSERE WARMEN GÄNGE

Gnocchetti di patate alla barbabietola, fagioli cannellini,
cozze della Galizia e salicornia

Gnocchi mit Roter Bete, Cannellini-Bohnen, galizischen Muscheln und Salicornia (Queller)
€ 26,00

Risotto mantecato con crema di prezzemolo riccio e gamberi rossi di Mazzara del Vallo,
polvere di limone bruciato

Risotto mit krauser Petersiliencreme und roten Garnelen aus Mazzara del Vallo
und gebranntem Zitronenpulver
€ 28,00

Tagliolini fatti in casa, burro della Normandia e tartufo pregiato
Hausgemachte Tagliolini mit Butter aus der Normandie und feinem Trüffel

€ 29,00

Fusilloni al ragù di cinghiale spuma di pecorino ginepro e germogli di piselli
Fusilloni mit Wildschweinragout, Schafskäsemousse, Wacholder und Erbsensprossen

€ 23,00

Ravioli del plin alla carbonara, pere di Sichuan,
crumble di guanciaie e bottarga di uova di montagna

Ravioli nach Carbonara-Art, Sichuan-Birnen, Wangen-Crumble und Berg-Eierrogen
€ 30,00

+ Gnocchetti di patate alla barbabietola, fagioli cannellini,
con mandorle tostate

*Gnocchi mit Roter Bete, Cannellini-Bohnen
mit gerösteten Mandeln

€ 25,00

Insalata piccola

Kleiner salatteller

€ 10,00

Insalata grande

Grosser salatteller

€ 12,00

*Vegano - Veganliebhaber

Coperto/Gedeck/ € 4.00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio
Informationen zu Stoffen und Allergenen können Sie aus den entsprechenden Unterlagen entnehmen,
die Ihnen das Personal zur Verfügung stellt

Il Leon d'Oro

RESTAURANT

SECONDI PIATTI DI PESCE E DI CARNE

FISCH- UND FLEISCHHAUPTGERICHTE

Filetto di manzo lardato con riduzione al Porto e cardoncelli
Gespicktes Rinderfilet mit Portweinreduktion und Cardoncelli (Pilzen)
€ 34,00

Chateaubriand per due persone
servito con scaloppa di fois gras d'oca e patate al rosmarino (per 2 pers.)
Chateaubriand für zwei Personen, serviert mit Gänseleberschnitzel und Rosmarinkartoffeln
€ 50,00 p.p.

Mosaico di filetti di dentice, olive verdi, capperi di Pantelleria, salsa di pepe verde e verdure scottate
Zahnbrassefilets, grüne Oliven, Kapern aus Pantelleria, grüne Pfeffersauce und gebratenes Gemüse
€ 33,00

Totani del mediterraneo, pomodoro San Marzano, soffice di patate e crema al basilico
Mediterraner Tintenfisch, San Marzano-Tomaten, Kartoffelfluff und Basilikumcreme
€ 30,00

*Crocchette di patate al rosmarino zucchine condite con aglio rosso e menta e gel di pachino *
Rosmarin-Kartoffelkroketten mit rotem Knoblauch, Minze und Kirschtomaten-Gel
€ 26,00

E per i piccoli ospiti...

Für unsere kleinen Gäste ...

Pasta al pomodoro

Nudeln mit Tomatensoße

€ 12,00

Pasta in bianco

Nudeln mit Butter oder Öl

€ 10,00

Milanese con patatine fritte

Wienerschnitzel mit Pommes Frites

€ 16,00

*Vegano - Veganliebhaber

Tutti i nostri secondi piatti sono serviti con contorni di stagione

Pesce fresco, carne e verdure da noi somministrate,
seguono il ciclo di abbattimento Reg. 853/2004/CE * prodotti surgelati.
Frischer Fisch, Fleisch und Gemüse, die von uns geliefert werden, folgen
dem Tötungszyklus Verordnung 853/2004 EG *Gefrorene Produkte-

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

Bigné craquelin, crema alle nocciole Piemontesi, salsa alla vaniglia e lamponi
Bigné 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

Sfoglia croccante, crema di ricotta di bufala, pere Williams, cioccolato fondente
Crispy puff pastry, buffalo ricotta cream, Williams pears, dark chocolate
€ 13,00

Bigné craquelin, crema alle nocciole Piemontesi, salsa alla vaniglia e lamponi
Bigné craquelin, Piemontese hazelnut cream, vanilla sauce and raspberries
€ 13,00

Tartelletta di pasta frolla sablé, crema cotta al caramello,
frutti di bosco e briciole di meringa
Short pastry sablé tartlet, caramel baked cream, berries and crumbs of meringue
€ 13,00

Semifreddo al limone, purea di mango, pistacchio e biscotto croccante
Lemon parfait, mango puree, pistachio and crunchy biscuit
€ 13,00

Soufflé al cioccolato fondente congelato vaniglia del Madagascar
Dark chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream
€ 13,00

Composizione di frutta di stagione con sorbetto limone e salvia
Seasonal fruit composition with lemon and sage 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