

ANTIPASTI-VORSPEISEN-APPETIZER

Antipasto misto della casa.....13,90

Gemischter Vorspeisen-Teller nach Art des Hauses

Mixed appetizer `CUCINA DA LEONE Style`

Vitello rosa tonnato con mousse di patata francese e capperi.....12,50

Rosa Vitello Tonnato mit La Ratte-Kartoffelmousse und Apfelkapern

Pink vitello tonnato with La Rat potato mousseline and apple pies

Insalatina di orzo perlato con polipo tiepido, carciofine e olive taggiasche.....13,90

Perlgraupensalat mit gegrillten Krake lauwarm, Artischocken und Taggiasca-Oliven

Pearl gratin salad with grilled octopus smooth warm, artichokes and taggiasca olives

Briochina con mozzarella di bufala, datterini e pesto di basilico.....11,50

Büffelmozzarella und Brioche mit Datteltomaten und Basilikumpesto

Buffalo mozzarella and brioche with date tomatoes and basil pies

Salmone scozzese salmistrato con l'aneto, insalatina di finocchi con arancia e zenzero....14,50

Gebeizter schottischer Lachs mit Dill und Fenchel-Orangen-Ingwersalat

Pickled scottish salmon with dill and fennel and orange ginger salad

Carpaccio di Manzo `Black Angus` battuto a mano con flan di ricotta e tartufo stagionale...16,90

Carpaccio vom `Black Angus`-Rind handgeklopft mit Ricottatörtchen und Saisontrüffel

Carpaccio of `Black Angus` beef hand tapped with ricotta tartlets and seasonal truffles

ZUPPE-SUPPEN-SOUPS

Pappa di pomodoro alla livornese.....8,50

Herzhafte Tomatensuppe nach Livorneser-Art

Hearty tomato soup in the `Livorno Style`

Crema di astice di Bretagna preparata in stile asiatico.....11,50

Bretonische Hummersuppe mit Kokosmilchschaum `Asia Style`

Breton lobster soup with coconut milk foam 'Asia Style'

PASTA-NUDELGERICHTE-NOODLES

Taglierini al tartufo nero con spuma di parmigiano reggiano.....16,90

Taglierini mit schwarzem Trüffel mit Espuma-Parmesanhaube

Tagliolini with black truffle with Espuma-Parmigiano cover

Spaghetti AOP con spolverata di bottarga.....12,90

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und geriebenen Royal-Edelfischrogen

Spaghetti with garlic, olive oil, chili and grated Royal-roe bottarga

Tortelloni ai porcini con crema di pecorino.....13,50

Tortelloni mit Steinpilzfüllung und Pecorino-Käsecreme

Tortellini with mushroom filling and pecorino cheese cream

RISO-REISGERICHTE-RICE

Risotto al nero di seppia con gamberoni argentine selvatiche.....16,90

Argentinische Wildfang-Garnelen auf Tintenfischrisotto

Argentinian wild shrimp on squidrisotto

PESCI-FISCHGERICHTE-FISH

Gamberoni giganti `Black Tiger` su insalatina di lenticchie verdi tartufate.....23,90

`Black Tiger`-Riesengarnelen auf getrüffelten grünen Linsensalat

`Black Tiger` giant prawns on truffled green lentil salad

Trancio di branzino selvatico alla sorentina.....24,90

con melanzana viola,burrata,gazspacho di pomodorini e colatura di alici

Wildfang-Seewolfsfilet nach Sorentina-Art

mit violetten Aubergine,Burrata,Kirschtomatengazspacho und Aliciöl

Wild seabass `Sorento Style`

with purple eggplant,burrata,cherry tomatoes gazpacho and alici oil

Darna di salmone rosa scozzese cotto in vapore mediterraneo21,00

con insalatina greca (fagiolini verdi,cipolla rossa,cetriolini,pomodorini,caprino e crema di joghurth)

Schnitte vom schottischem Rosalachs in Alufolie und mediterranen Aromen gedünstet

mit griechischem Salat (grünen Bohnen,roter Zwiebel,Gurke,Kirschtomaten,Ziegenkäse und Joghurtcreme)

Slice of scottish pink salmon stewed in alufoil and Mediterranean flavors

With Greek salad (Green beans, red onion, cucumber, cherry tomatoes, goat's cheese and yogurt cream)

CARNI-FLEISCHGERICHTE-MEAT

(MANZO-RIND-BEEF)

Filetto di manzo`Black Angus`con puree di patate tartufate,porcini e salsa di Refosco.....28,90

*Filet vom `Black Angus`Rind mit getrüffeltem Kartoffelpuree,
gebratenen Steinpilzen und Refosco-Rotweinsauce*

*Fillet of `Black Angus`beef with truffled mashed potatoes,
fried stone mushrooms and Refosco red wine sauce*

(AGNELLO-LAMM-LAMB)

Carrée d'agnello irlandese al forno con spinacine e gratin di patate.....26,50

Lammkaree vom irischen Salzwiesenlamm im Ofen gegart mit Babyspinat und Kartoffelgratin

Carree of lamb cooked in the oven with baby spinach and potato gratin

(VOLATILI-GEFLÜGEL-POULTRY)

Suprema di faraona farcita con caprino e fave con verza e jus d'uvetta.....19,50

Perlhuhnbrust mit Ziegenkäse und weißen Bohnen gefüllt und Wirsing an Traubenjus

Fowl breast stuffed with goat's cheese and white beans and savoy cabbage on grape jus

DOLCI-DESSERTS-SWEETS

Tortino di cioccolato caldo con gelato all'arancia.....7,50

Warmes Schokotörtchen mit flüssigen Kern und Orangen-Cremeeis

Warm chocolate cake with liquid core and orange cream ice cream

Panna cotta alla vaniglia taitiana e sauté di pesche di montagna.....7,50

Panna Cotta von der Tahitivanille mit sautierten Weinbergpfirsichen

Panna Cotta from the Tahitian vanilla with sautéed vineyard peaches

Tiramisú `Speciale`.....7,50

Feines `After Eight` Tiramisú

Fine `After Eight` Tiramisú

Cassata siciliana di gelato.....7,50

Sizilianische Eistorte mit kandierten Früchten

Sicilian ice cream with candied fruit

Sorbetto della casa.....je Sorte 2,50

Hausgemachtes Sorbet von frischen Früchten

Homemade sorbet of fresh fruits

(each piece)