



## IL NOSTRO MENU' SENZA GLUTINE

Il Ristorante Pizzeria Leone d'Oro propone un variegato menù senza glutine dedicato alle persone celiache che potranno così degustare antipasti, primi piatti, secondi e dolci preparati con ingredienti di qualità e standard di assoluta sicurezza.

Le pizze vengono impastate quotidianamente con farine italiane garantite senza glutine e cotte in ambienti separati per evitare qualsiasi forma di contaminazione.

I clienti con intolleranze al lattosio possono richiedere la mozzarella senza lattosio.

**INFORMATE I NOSTRI CAMERIERI DI SALA DELLE VOSTRE  
ESIGENZE RISPETTO ALLE INTOLLERANZE ALIMENTARI**

**WIFI GRATUITO – FREE WIFI**

Ristorante "Il Leone D'Oro" Via Dante, 17 – 24060 (BG) - Tel: 035/44.20.803  
e-mail: [info@hotelleonedoro.it](mailto:info@hotelleonedoro.it) – web site: [www.hotelleonedoro.it](http://www.hotelleonedoro.it)

## LE PROPOSTE DELLO CHEF LORENZO

### MENÙ SCROCCHIARELLA



*Scrocchiarella Gourmet*  
*Prosciutto Crudo, pomodorini*  
*confit, stracciata di burrata*

€ 13,00



*Scrocchiarella Ortolana*  
*Stracciata di burrata, pomodorini*  
*confit, verdure miste*

€ 13,00

### BIRRE ARTIGIANALI

#### ITALIANE

BIRRIFICIO DELLA GHIRONDA - BRUSAPORTO (BG)

<b>BIRRA BERGAMOTTA</b>	<i>Lt. 0,33</i>	€	<i>6,00</i>
<i>Bionda - Grado alcolico 4,8%</i>			
<b>BIRRA RU-BIS</b>	<i>Lt. 0,50</i>	€	<i>8,00</i>
<i>Rossa - Grado alcolico 6,5%</i>			
<b>BIRRA CHICCA</b>	<i>Lt. 0,50</i>	€	<i>8,00</i>
<i>Bruna - Grado alcolico 5,6%</i>			

#### TEDESCHE

DISTEL - GERMANIA

<b>BIRRA INDIA PALE ALE</b>	<i>Lt. 0,75</i>	€	<i>12,00</i>
<i>Rossa - Grado alcolico 7,7%</i>			
<b>BIRRA LA BIONDA</b>	<i>Lt. 0,75</i>	€	<i>12,00</i>
<i>Bionda - Grado alcolico 5,1%</i>			

### COPERTO COMPRESO

## ANTIPASTI

*Tagliere di salumi nostrani con polenta grigliata* € 11,00

*Carpaccio di manzo affumicato  
con misticanza di verdure e scaglie di grana* € 11,00

### ANTIPASTO DI MARE

*Insalata mista di mare*

*Tartar di salmone marinato agli agrumi con crostini*

*Carpaccio di tonno con sale affumicato* € 16,00

*Tartar di Chianina con stracciata di burrata,  
pomodorini confit, olive nere e crostini* € 13,00

## PRIMI PIATTI

*Risottino mantecato con bufala affumicata,  
pomodorini confit ed emulsione di basilico* € 11,00

*Gnocchi di patate fatti in casa con code di gambero,  
pomodorini confit e burrata* € 14,00

*Spaghetti di Gragnano alle vongole* € 10,00

*Penne integrali con cipolle di Tropea, broccoletti  
e acciughe del cantabrico* € 11,00

*Casoncelli alla bergamasca*

**NON È POSSIBILE AVERE I CASONCELLI SENZA GLUTINE** € 10,00

**COPERTO € 2,00**

**TUTTE LE PORTATE SI POSSO RICHIEDERE SENZA GLUTINE  
TRANNE DOVE ESPRESSAMENTE SPECIFICATO**

**ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ**

## **SECONDI PIATTI**

### **PROPOSTA CARNE**

*Medaglione di scamone Piemontese al pepe verde* € 18,00

*Tagliata di Fassona Piemontese* € 18,00

*Hamburger di Chianina con provola e bacon grigliato* € 16,00

### **PROPOSTA PESCE**

*Fritto di calamari* € 15,00

*Filetto di branzino alla griglia* € 18,00

*Tagliata di tonno in crosta di pistacchi  
e salsa all'erba cipollina* € 18,00

### **FORMAGGI**

*La selezione di formaggi  
con le marmellate della casa* € 13,00

**CONTORNO** € 4,00

**PATATE FRITTE** € 4,00

**TUTTE LE PORTATE SI POSSO RICHIEDERE SENZA GLUTINE  
TRANNE DOVE ESPRESSAMENTE SPECIFICATO**

**ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ**

# MENÙ PER I BAMBINI EURO 10,00

## MENU' TOPOLINO

PIZZE SENZA GLUTINE  
MAGGIORAZIONE EURO 2,00 CAD.

*PIZZA BABY a scelta tra:*

*Margherita, Prosciutto, Prosciutto e funghi,  
Americana e Paninara*

*Coca - Cola piccola o acqua*

*Gelato al gusto cioccolato oppure panna*



## MENU' NEMO

*Pasta al pomodoro*

*Coca - Cola piccola o acqua*

*Gelato al gusto cioccolato oppure panna*



## MENU' WINNIE THE POOH

*Hamburger con patate fritte*

*Coca - Cola piccola o acqua*

*Gelato al gusto cioccolato oppure panna*



TUTTE LE PORTATE SI POSSO RICHIEDERE SENZA GLUTINE  
TRANNE DOVE ESPRESSAMENTE SPECIFICATO

ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ

## DESSERT

<i>Coppa di gelato panna, limone, fragola e cioccolato</i>	€	5,00
<i>Delizia al tiramisù con mousse al cioccolato bianco</i>	€	6,00
<i>Mousse al cioccolato fondente con crumble al cacao e arancia</i>	€	6,00
<i>Semifreddo al torroncino</i>	€	6,00
<i>Mont blanc al marron glacè con panna montata e scaglie di cioccolato</i>	€	6,00
<i>Crostatina alle fragole calde con gelato fiordilatte</i>	€	6,00
<i>Ho fatto un pasticcio (gelato fiordilatte, meringa, fragole, panna montata)</i>	€	6,00

## DESSERT SENZA LATTOSIO

<i>Sorbetto al limone</i>	€	5,00
<i>Gelato al limone, fragola, mandarino</i>	€	5,00
<i>Salame al cioccolato con caramello</i>	€	7,00
<i>Tortino morbido al cioccolato con gelato al mandarino</i>	€	7,00
<i>Crostatina alle fragole calde con gelato al limone</i>	€	6,00

**TUTTE LE PORTATE SI POSSO RICHIEDERE SENZA GLUTINE  
TRANNE DOVE ESPRESSAMENTE SPECIFICATO**

**ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ**

# PIZZA

**PIZZE SENZA GLUTINE  
MAGGIORAZIONE EURO 2,00 CAD.**

**Caseificio ILKA di Salerno**

**Mozzarella fiordilatte / Mozzarella di bufala  
Mozzarella di bufala senza lattosio**

## **AGGIUNTE**

<i>Scaglie di grana / Doppia mozzarella</i>	<b>€ 1,00</b>
<i>Crudo / Salame / Bresaola</i>	<b>€ 2,00</b>
<i>Mozzarella di bufala / Mozzarella di bufala senza lattosio</i>	<b>€ 3,00</b>
<i>Funghi porcini / Patatine fritte</i>	<b>€ 2,00</b>

---

**MARINARA** **€ 5,00**

*Pomodori pelati italiani, origano, aglio, filetti di acciughe*

**MARGHERITA** **€ 5,50**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte*

**PROSCIUTTO** **€ 6,00**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto*

**PROSCIUTTO E FUNGHI** **€ 7,00**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e funghi champignon*

**PUGLIESE** **€ 7,00**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte e cipolle rosse di Tropea*

**NON È POSSIBILE AVERE IL FAGOTTO SENZA GLUTINE**

**FAGOTTO** **€ 6,00**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto*

**FAGOTTO FARCITO** **€ 8,00**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere e origano*

**ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ**

# PIZZA

PIZZE SENZA GLUTINE  
MAGGIORAZIONE EURO 2,00 CAD.

## **DELLA CASA CLASSICA**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salame nostrano e funghi porcini*

**€ 9,00**

## **GHIOTTONA**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salsiccia, taleggio e funghi porcini*

**€ 9,00**

## **MONTANARA**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, funghi porcini, carciofi e salame nostrano*

**€ 9,00**

## **CAMPANA**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella di bufala e pomodorini*

**€ 9,00**

## **LOMBARDA**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salsiccia e taleggio*

**€ 8,00**

## **VALTELLINESE**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, bresaola, grana e rucola*

**€ 8,00**

## **SPECK E BRIÈ**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, speck e briè*

**€ 8,00**

## **DELLA CASA FUMÈ**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salmone marinato e rucola*

**€ 9,00**

## **FRUTTI DI MARE**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, frutti di mare misti e pomodorini*

**€ 10,00**

## **SALMONE E GAMBERETTI**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, code di gambero e salmone marinato*

**€ 10,00**

**ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ**



# PIZZA

PIZZE SENZA GLUTINE  
MAGGIORAZIONE EURO 2,00 CAD.

## **MARE E MONTI**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, frutti di mare e funghi porcini*

**€ 10,00**

## **CALAMARI**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte e calamari*

**€ 13,00**

## **CAPRICCIOSA**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, peperoni, olive nere, acciughe, capperi e origano*

**€ 8,50**

## **TONNO E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, tonno e cipolle rosse di Tropea*

**€ 8,00**

## **PANINARA**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, patatine fritte*

**€ 7,00**

## **AMERICANA**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, patatine fritte e wurstel*

**€ 8,00**

## **ORTOLANA**

*Pomodorini del Piennolo DOP "Pasquale Coppola", mozzarella fiordilatte, grana, verdure al forno (melanzane, patate, zucchine, peperoni dolci)*

**€ 9,00**

## **BERGAMASCA**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salsiccia, polenta e grana*

**€ 8,00**

## **ZUCCHINE E TALEGGIO**

*Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, zucchine al forno e taleggio*

**€ 8,00**

**ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ**

# PIZZA

PIZZE SENZA GLUTINE  
MAGGIORAZIONE EURO 2,00 CAD.

<b>EMILIANA</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, grana e prosciutto crudo di Parma</i>	
<b>TOSCANA</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, funghi champignon e pancetta affumicata</i>	
<b>ROMANA</b>	<b>€ 7,00</b>
<i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe, olive nere e origano</i>	
<b>AMATRICIANA</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, guanciale affumicato, cipolle rosse di Tropea e pecorino romano</i>	
<b>CALABRESE</b>	<b>€ 7,50</b>
<i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, olive nere, peperoni e origano</i>	
<b>SICILIANA "SENZA MOZZARELLA"</b>	<b>€ 7,00</b>
<i>Pomodori pelati italiani, acciughe, peperoni, olive nere e origano</i>	
<b>SARDA "SENZA MOZZARELLA"</b>	<b>€ 7,00</b>
<i>Pomodori pelati italiani, carciofi e lamelle di pecorino</i>	

**ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ**

# PIZZE BIANCHE

PIZZE SENZA GLUTINE  
MAGGIORAZIONE EURO 2,00 CAD.

<b>FOCACCIA</b>	<b>€ 5,00</b>
<i>Olio extravergine di oliva, sale, rosmarino e grana</i>	
<b>4 FORMAGGI</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Mozzarella fiordilatte, taleggio, zola, provola affumicata e grana</i>	
<b>GOLOSA</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Mozzarella fiordilatte, briè, funghi champignon trifolati e speck</i>	
<b>MAIALINA</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, cipolle rosse di Tropea e salsiccia</i>	
<b>BENVENUTI AL NORD</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Mozzarella fiordilatte, taleggio e salame</i>	
<b>TRENTINA</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>Mozzarella fiordilatte, provola affumicata e speck</i>	
<b>BOLOGNESE</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Mozzarella fiordilatte, ricotta di bufala, grana grattugiato, mortadella IGP e granella di pistacchi</i>	
<b>BENVENUTI AL SUD</b>	<b>€ 11,00</b>
<i>Pomodorini del Piennolo DOP "Pasquale Coppola", mozzarella fiordilatte, ricotta di bufala, grana e pancetta affumicata</i>	

**ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ**

## BEVANDE

<i>Acqua minerale Lt. 1,00</i>	€	2,50
<i>Acqua minerale Lt. 0,50</i>	€	1,50
<i>Coca - Cola alla spina piccola</i>	€	3,00
<i>Coca - Cola alla spina media</i>	€	4,00
<i>1/4 di vino</i>	€	2,50
<i>1/2 di vino</i>	€	5,00
<i>Birra alla spina piccola</i>	€	4,00
<i>Birra alla spina media</i>	€	5,00
<i>Bibita in lattina Lt. 0,33</i>	€	3,00
<i>Caffè</i>	€	1,50
<i>Caffè corretto</i>	€	2,00
<i>Caffè d'orzo</i>	€	2,00
<i>Liquore</i>	€	3,00
<i>Grappa</i>	€	3,00

**LE BEVANDE IN BLU CONTENGONO GLUTINE**

# LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

## SENZA GLUTINE

<b>BIÈRE DU CLAN - FRANCIA</b>	<b>BIONDA Lt. 0,33</b>	<b>€ 6,00</b>
	<b>BIONDA Lt. 0,75</b>	<b>€ 10,00</b>

*Bionda - Grado alcolico 6,0%*

---

<b>BIÈRE DU CLAN - FRANCIA</b>	<b>ROSSA Lt. 0,33</b>	<b>€ 8,00</b>
	<b>ROSSA Lt. 0,75</b>	<b>€ 12,00</b>

*Rossa - Grado alcolico 6,0%*

---

<b>BIRRA PREMIUM - ITALIA</b>	<b>Lt. 0,33</b>	<b>€ 6,00</b>
-------------------------------	-----------------	---------------

*Bionda - Grado alcolico 4,8%*

---



## LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

**BIRRA MORETTI GRAND CRU - ITALIA Lt. 0,75 € 10,00**

*Ambrata - Grado alcolico 6,8%*

---

**BIRRA HUBER WEISSES - GERMANIA Lt. 0,50 € 6,00**

*Bionda - Grado alcolico 5,4%*

---

**BIRRA CHIMAY - OLANDA Lt. 0,33 € 5,00**

*Rossa - Grado alcolico 7,0%*

---



## BIRRE ARTIGIANALI - ITALIANE

BIRRIFICIO DELLA GHIRONDA - BRUSAPORTO (BG)

**BIRRA BERGAMOTTA** Lt. 0,33 € 6,00

*Bionda - Grado alcolico 4,8%*

---

**BIRRA RU-BIS** Lt. 0,50 € 8,00

*Rossa - Grado alcolico 6,5%*

---

**BIRRA CHICCA** Lt. 0,50 € 8,00

*Bruna - Grado alcolico 5,6%*

---

## BIRRE ARTIGIANALI - TEDESCHE

DISTEL - GERMANIA

**BIRRA INDIA PALE ALE** Lt. 0,75 € 12,00

*Rossa - Grado alcolico 7,7%*

---

**BIRRA LA BIONDA** Lt. 0,75 € 12,00

*Bionda - Grado alcolico 5,1%*

---

### ITALIANE



### TEDESCHE



# CARTA DEI VINI

## **BOLLICINE**

<i>Superiore di Cartizze Valdobbiadene La Tordera</i>	€ 25,00
<i>Prosecco Extra dry</i>	€ 14,00
<i>Franciacorta Saten Castaldi 2007</i>	€ 35,00
<i>Franciacorta Brut Castaldi</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta brut Bellavista Cuveè docg Erbusco</i>	€ 35,00
<i>Franciacorta Saten Bellavista Cuveè docg Erbusco</i>	€ 50,00
<i>Prestige Franciacorta Brut Cà del Bosco</i>	€ 50,00
<i>Rosè Valdobbiadene Spumante - La Tordera</i>	€ 16,00
<i>Rosè Castaldi</i>	€ 35,00
<i>Prestige Rosè Cà del Bosco</i>	€ 50,00



## CARTA DEI VINI

### VINI BIANCHI

<i>Gewurztraminer - Erste Neue Trentino Alto Adige</i>	€ 18,00
<i>Bellavista Franciacorta - Lombardia</i>	€ 20,00
<i>Chardonnay - Erste Neue - Trentino Alto Adige</i>	€ 18,00
<i>Lugana Olivini - Lombardia</i>	€ 17,00
<i>Sauvignon San Michele all'Adige Trentino Alto Adige</i>	€ 18,00
<i>Falangina San Paolo - Campania</i>	€ 16,00

### 0,375 ml

<i>Lugana Cà Maiol - 0,375 ml</i>	€ 9,00
<i>Chardonnay Salt - Erste Neue Trentino - 0,375 ml</i>	€ 9,00

### VINI ROSATI

<i>Chiaretto del Garda - Olivini - Lombardia</i>	€ 16,00
--	---------

### VINO DOLCE

<i>Moscato spumante - Asti</i>	€ 14,00
<i>Moscato Albino Rocca</i>	€ 16,00

# CARTA DEI VINI

## VINI ROSSI

<i>Valcalepio Rosso - Il Calepino</i>	€	12,00
<i>Valcalepio Rosso - Riserva Surie</i>	€	16,00
<i>Curtefranco Rosso Franciacorta Ferghettina</i>	€	18,00
<i>Chianti classico - Tenuta di Capraia - Toscana</i>	€	18,00
<i>Pinot nero Blau Burgunder - Erste Neue Trentino Alto Adige</i>	€	20,00
<i>Morellino di Scansano - Podere Ghiaccioforte - Toscana</i>	€	17,00
<i>Nebbiolo - Albino Rocca</i>	€	20,00
<i>Notte a San Martino - Merlot 2011 - Olivini - Lombardia</i>	€	30,00
<i>Nerojbleo - Nero d'Avola - Gulfi - Sicilia</i>	€	22,00
<i>Lambrusco</i>	€	16,00

## 0,375ml - 0,50 ml

<i>Morellino di Scansano - Terenzi Toscana - 0,375 ml</i>	€	9,00
<i>Gualdo del Re Eliseo - Toscana - 0,50 ml</i>	€	12,00