

IL NOSTRO MENU'

Il Ristorante Pizzeria Leone d'Oro propone un variegato menù, anche senza glutine e senza lattosio, per degustare antipasti, primi piatti, secondi e dolci preparati con ingredienti di qualità e standard di assoluta sicurezza.

Le pizze vengono preparate con impasti a lunga maturazione (36/48 ore) con farine italiane garantite, anche macinate a pietra, senza glutine e senza lattosio, 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**

CIBUS ♥ SANIS

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

ANTIPASTI

CIBUS  SANIS

TAGLIERE DI SALUMI

Salame muletta, Coppa di Parma,
Mortadella IGP Bonfatti presidio Slow food
Prosciutto crudo di Parma con giardiniera € 13,00

Carpaccio di Angus Beef affumicato con spumone di ricotta
e gremolada di pomodori secchi, olive nere liguri e capperi € 12,00

Insalata di mare con olive nere, pomodorini gialli
del Piennolo e zucchine € 14,00

Carpaccio dell' Az. Pino Spanu - Cabras
Bresaola di tonno
Carpaccio di salmone marinato agli agrumi
Filetto di pescatrice affumicato
Sorbetto al "SOLO GIN" Az. Pure Sardinia e tonica 1724
e zest di limone di Sorrento € 14,00

PRIMI PIATTI

CIBUS  SANIS

Risottino con ragù di pescatrice € 14,00

Gnocchi neri con calamari, spinacino, pomodorini gialli
del Piennolo e ristretto di crostacei € 14,00

Spaghetti di Gragnano aglio, olio e peperoncino con bottarga
di Muggine di Pino Spanu - Cabras - e nocciole tostate € 13,00

Fusilloni di Gragnano alla carbonara di pesce spada affumicato € 14,00

Casoncelli alla bergamasca € 11,00

NON È POSSIBILE AVERE I CASONCELLI SENZA GLUTINE

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

PROPOSTA CARNE

| | |
|--|----------------|
| <i>Tagliata di scamone Piemontese Fassona con patate rosti</i> | € 18,00 |
| <i>Lombatina di Cinta Senese con caponatina di verdure e pistacchi</i> | € 18,00 |
| <i>Hamburger di Chianina con patate fritte</i> | € 18,00 |

PROPOSTA PESCE

| | |
|---|----------------|
| <i>Fritto di calamari</i> | € 15,00 |
| <i>Tagliata di tonno in crosta di sesamo</i> | € 18,00 |
| <i>Filetto di rombo al forno con patate, olive nere e carciofino Brindisino</i> | € 17,00 |

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

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

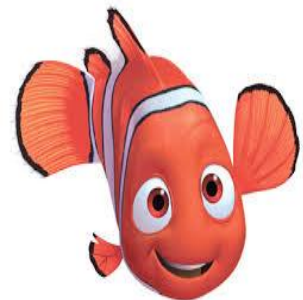


MENU' NEMO

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 (SENZA GLUTINE)

CIBUS  SANIS

| | |
|--|---------------|
| <i>Gelati artigianali gelateria ILA Glace - Palazzolo Fiordilatte, cioccolato, croccantino, limone, fragola, passion fruit e mango</i> | € 5,00 |
| <i>Semifreddo ai frutti di bosco e yogurt greco</i> | € 6,00 |
| <i>Ho fatto un pasticcio (gelato fiordilatte, meringa, fragole, panna montata, croccante alla menta)</i> | € 6,00 |
| <i>Parfait al caffè e liquirizia dell'Az. Amarelli con crumble alla mandorla</i> | € 6,00 |

DESSERT (SENZA GLUTINE E LATTOSIO)

CIBUS  SANIS

| | |
|--|---------------|
| <i>Gelati alla frutta della gelateria ILA Glace - Palazzolo Fragola, limone, passion fruit e mango</i> | € 5,00 |
| <i>Sorbetto al limone</i> | € 6,00 |
| <i>Salame al cioccolato con salsa ai lamponi</i> | € 7,00 |
| <i>Tortino morbido al cioccolato con gelato al passion fruit</i> | € 7,00 |
| <i>Crostatina al limone con fragole e meringa italiana bruciata</i> | € 7,00 |
| <i>Cheese cake rovesciata con crumble alla frittella di mele e salsa ai lamponi</i> | € 7,00 |
| <i>Il nostro Tiramisù</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> | € 1,00 |
| <i>Crudo / Salame / Bresaola</i> | € 2,00 |
| <i>Mozzarella di bufala / Mozzarella di bufala senza lattosio</i> | € 3,00 |
| <i>Funghi porcini / Patatine fritte</i> | € 2,00 |
| <i>Tonno "Colimena" del Salento in olio di oliva, vasetto di vetro 90 g.</i> | € 3,00 |

MARINARA

Pomodori pelati italiani, origano, aglio, filetti di acciughe

€ 5,00

MARGHERITA

Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte

€ 5,50

PROSCIUTTO

Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto

€ 6,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

€ 7,00

PUGLIESE

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

€ 7,00

NON È POSSIBILE AVERE IL FAGOTTO SENZA GLUTINE

FAGOTTO

Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto

€ 6,00

FAGOTTO FARCITO

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

€ 8,00

ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ

PIZZA

PIZZE SENZA GLUTINE
MAGGIORAZIONE EURO 2,00 CAD.

| | |
|--|----------------|
| DELLA CASA CLASSICA <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salame nostrano e funghi porcini</i> | € 9,00 |
| GHIOTTONA <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salsiccia, taleggio e funghi porcini</i> | € 9,00 |
| MONTANARA <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, funghi porcini, carciofi e salame nostrano</i> | € 9,00 |
| CAMPANA <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella di bufala e pomodorini</i> | € 9,00 |
| LOMBARDA <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salsiccia e taleggio</i> | € 8,00 |
| VALTELLINESE <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, bresaola, grana e rucola</i> | € 8,00 |
| SPECK E BRIÈ <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, speck e briè</i> | € 8,00 |
| DELLA CASA FUMÈ <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salmone marinato e rucola</i> | € 9,00 |
| FRUTTI DI MARE <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, frutti di mare misti e pomodorini</i> | € 10,00 |
| SALMONE E GAMBERETTI <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, code di gambero e salmone marinato</i> | € 10,00 |

ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ

PIZZA

PIZZE SENZA GLUTINE
MAGGIORAZIONE EURO 2,00 CAD.

| | |
|--|----------------|
| MARE E MONTI <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, frutti di mare e funghi porcini</i> | € 10,00 |
| CALAMARI <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte e calamari</i> | € 13,00 |
| CAPRICCIOSA <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, peperoni, olive nere, acciughe, capperi e origano</i> | € 8,50 |
| TONNO E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, tonno "Colimena" del Salento in olio di oliva, vasetto di vetro 90 g. e cipolle rosse di Tropea</i> | € 10,00 |
| TONNO <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, tonno "Colimena" del Salento in olio di oliva, vasetto di vetro 90 g.</i> | € 9,00 |
| PANINARA <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, patatine fritte</i> | € 7,00 |
| AMERICANA <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, patatine fritte e wurstel</i> | € 8,00 |
| ORTOLANA <i>Pomodorini del Piennolo DOP "Pasquale Coppola", mozzarella fiordilatte, grana, verdure al forno (melanzane, patate, zucchine, peperoni dolci)</i> | € 9,00 |
| BERGAMASCA <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salsiccia, polenta e grana</i> | € 8,00 |
| ZUCCHINE E TALEGGIO <i>Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, zucchine al forno e taleggio</i> | € 8,00 |

ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ

PIZZA

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

EMILIANA

€ 9,00

Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, grana e prosciutto crudo di Parma

TOSCANA

€ 8,00

Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, funghi champignon e pancetta affumicata

ROMANA

€ 7,00

Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe, olive nere e origano

AMATRICIANA

€ 10,00

Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, guanciale affumicato, cipolle rosse di Tropea e pecorino romano

CALABRESE

€ 7,50

Pomodori pelati italiani, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, olive nere, peperoni e origano

SICILIANA "SENZA MOZZARELLA"

€ 7,00

Pomodori pelati italiani, acciughe, peperoni, olive nere e origano

SARDA "SENZA MOZZARELLA"

€ 7,00

Pomodori pelati italiani, carciofi e lamelle di pecorino

ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI MA SEMPRE DI PRIMISSIMA QUALITÀ

PIZZE BIANCHE

PIZZE SENZA GLUTINE
MAGGIORAZIONE EURO 2,00 CAD.

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

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 |