ENOTECA

LEOLI

ANTIPASTI - STARTERS

DEGUSTAZIONE DI SALUMI DEL NORCINO MARIANELLI (12) € 25
SELECTION OF CURED MEATS FROM NORCINO (PORK BUTCHER) MARIANELLI (SAN DANIELE HAM, TUSCAN HAM DRY-AGED IN ASH, LARD AND GREY PORK COSTOLACCIO RIB)

ZUCCHINA IN TEMPURA CON IL SUO FIORE RIPIENO DI RICOTTA (1,7) € 18
TEMPURA ZUCCHINI WITH ITS FLOWER STUFFED WITH RICOTTA CHEESE

TARTARE DI MANZO CON INSALATA DI CICORIA, CAPPERI E MAIONESE DI ACCIUGHE (3,4,10) € 21
BEEF TARTARE WITH CHICORY SALAD, CAPERS AND ANCHOVY MAYONNAISE

CARPACCIO DI TONNO CON FINOCCHI, ARANCIA E ANETO (7) € 22
TUNA CARPACCIO WITH FENNEL, ORANGE AND DILL

PAN BRIOCHE CON PÂTÉ DI FEGATINI E CIALDA AL LAMPONE (1,3,7) € 18
BRIOCHE WITH CHICKEN LIVER PÂTÉ AND RASPBERRY CRISP

ZUPPE - SOUPS

MINESTRA ALLA FRANTOIANA (°) (9) € 16
VEGETABLE TUSCAN SOUP

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

PICI CON BURRO, ACCIUGHE, SCORZA DI LIMONE E BRICIOLE DI PANE ABBRUSTOLITO (1,4,7) € 21
PICI PASTA WITH BUTTER, ANCHOVIES, LEMON ZEST AND TOASTED BREADCRUMBS

MALTAGLIATI A SCELTA CON RAGÙ DI CINGHIALE O RAGÙ DI FARAONA (1, 3, 9) € 18
MALTAGLIATI PASTA WITH A CHOICE OF WILD BOAR RAGÙ OR GUINEA FOWL RAGÙ

LASAGNA CON RAGÙ TOSCANO E PICCOLE POLPETTE (1, 3, 7, 9) € 24
TUSCAN RAGÙ LASAGNA WITH MINI MEATBALLS

RISOTTO DI MARE (2,4,13) € 26
SEAFOOD RISOTTO

GNOCCHI DI RAPA ROSSA CON CIPOLLA BRASATA E PISELLI (1,3) € 24
POTATO AND BEETROOT GNOCCHI WITH BRAISED ONION AND PEAS

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

COPPA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA CON SENAPE SERVITA CON PEPERONI ARROSTO (10) € 26
SLOW-COOKED PORK NECK WITH MUSTARD, SERVED WITH ROASTED PEPPERS

BACCALÀ ALLA LIVORNESE (4) € 26
TRADITIONAL TEMPURA FRIED COD SERVED WITH TOMATO SAUCE

CARRÉ DI AGNELLO ARROSTO CON ALBICOCCHE E CICORIA (7) € 38
ROAST RACK OF LAMB WITH APRICOTS AND CHICORY

BISTECCA DI CHIANINA € 64 AL KG
CHIANINA STEAK

BURGER CON POLLO FRITTO ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE O INSALATA MISTA. (1, 3, 7, 10, 11) € 18
BREADED AND FRIED CHICKEN THIGH BURGER SERVED WITH FRENCH FRIES OR MIXED SALAD - BREADED AND FRIED CHICKEN THIGH, LEMON MAYONNAISE, ROMAINE LETTUCE AND TOMATO

MELANZANA ARROSTITA CON CAPRESE DI BUFALA,FRISELLA CON POMODORO E RICOTTA SALATA (1,7) € 18
ROASTED AUBERGINE WITH FRESH TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA, FRISELLA (TWICE-BAKED BREAD) WITH TOMATO AND SALTED RICOTTA

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE ARROSTO € 5
ROAST POTATOES

LA CIAMBOTTA DI VERDURE € 8
VEGETABLE RATATOUILLE

FAGIOLINI STRINGA IN UMIDO € 8
STEWED SNOW PEAS

PIZZA

MARGHERITA (POMODORO SAN MARZANO E FIOR DI LATTE) (1,7,T8) € 13
MARGHERITA (SAN MARZANO TOMATOES & MOZZARELLA

DIAVOLA (POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALAME DOLCE E PEPERONCINO) (1,7,8) € 15
DIAVOLA (SAN MARZANO TOMATOES, MOZZARELLA, SALAMI & CHILLI)

PARMIGIANA (POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANA DI MELANZANE E PARMIGIANO) (1,7,8) € 18
PARMIGIANA (SAN MARZANO TOMATOES, MOZZARELLA, AUBERGINE PARMIGIANA & PARMESAN)

MARGHERITA CON BUFALA E BASILICO (1,7,8) € 15
MARGHERITA WITH BUFFALO MOZZARELLA & BASIL

QUATTRO STAGIONI (POMODORO GIALLO, FIOR DI LATTE, CREMA DI FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI ARROSTITI SOTT'OLIO, OLIVE TAGGIASCHE E CICCIOLI NAPOLETANI) (1,7,8) € 20
FOUR SEASONS (YELLOW TOMATO, MOZZARELLA, CHAMPIGNON CREAM, ROASTED ARTICHOKES IN OIL, TAGGIASCA OLIVES AND NEAPOLITAN PORK CRACKLINGS)

SERVIZIO E CESTINO DEL PANE 3 € A PERSONA
COVER CHARGE € 3 PER PERSON

WE CREATE... EXPERIENCES

ENOTECA

LEOLI

ATTENZIONE!

(UE) n.1169 del 25 ottobre 2011.

In caso di allergia, non esitate a informare il nostro personale, che vi aiuterà nella scelta delle pietanze più indicate.

“Gentile ospite qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarla nel migliore dei modi. Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione incrociata, tuttavia le operazioni di manipolazione/ preparazione/somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti alimentari contenenti allergeni”.

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all’origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004. La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.

(*) A seconda della disponibilità del mercato il prodotto potrebbe essere acquistato congelato

(°) Per garantire l’ottima riuscita della preparazione la pietanza è stata abbattuta di temperatura e conservata a temperatura negativa prima della rigenerazione di servizio

(^) L’alimento è stato trattato in abbattimento negativo e conservato in temperatura negativa per la bonifica come prevede la legge italiana sulla vendita di prodotti ittici da servire crudi o con cotture veloci

Enoteca Leoli invita i propri graditi ospiti a leggere con attenzione la lista dei possibili allergeni contenuti nei piatti del menu.

ATTENTION!

AS of 25 October 2011 n. 1169 (EU)

Dear guest,
‘If you have allergies or food intolerances, do not hesitate to ask our staff about food and drinks. We will be glad to advise you in the best possible way. HACCP procedures take into account the risk of cross-contamination; however, handling, preparation, and service of food and drinks may take place in shared areas where contact between food and other products containing allergens cannot be excluded.

Kindly note that some of the products we use might have been purchased already frozen or frozen on-site in full compliance with self-control procedures and EC Regulation 852/2004. For more detailed information, please do not hesitate to ask the Manager-on-duty.

(*) Depending on the season, the product may be purchased frozen.

(°) In order to guarantee the best preparation, the product may be blast-chilled and maintained at a negative temperature before regeneration for service.

(^) The raw fish has been treated according to Italian law.

We kindly request that our guests carefully read the list of possible allergens contained in all our menu items’

ALLERGENI - ALLERGEN

1. **GLUTINE** / GLUTEN
2. **CROSTACEI** / CRUSTACEANS
3. **UOVA** / EGGS
4. **PESCE** / FISH
5. **ARACHIDI** / PEANUTS
6. **SOYA** / SOY
7. **LATTICINI** / DAIRY PRODUCT
8. **FRUTTA A GUSCIO** / NUTS
9. **SEDANO** / CELERY
10. **SENAPE** / MUSTARD
11. **SESAMO** / SESAME
12. **SOLFITI** / SULFITES
13. **MOLLUSCHI** / SHELLFISH
14. **LUPINI** / LUPINS

VEGETARIANO / VEGETARIAN

VEGANO / VEGAN

WE CREATE... EXPERIENCES