

Enoteca LEOLI

INSALATE - SALADS

CAESAR SALAD (LATTUGA ROMANA, POLLO GRIGLIATO, PARMIGIANO, CROUTONS E SALSA CAESAR) (1,3,7,12)	€ 18
CAESAR SALAD (ROMAN LETTUCE, GRILLED CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR DRESSING)	
CAPRESE DI BUFALA, POMODORO E BASILICO (7) 🍷	€ 16
CAPRESE (TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL)	
INSALATA DI FARRO CON FAGIOLI ZOLFINI, LENTICCHIE GIALLE, CECI NERI, POMODORINI, ORIGANO, CIPOLLINA FRESCA E SCAGLIE DI PECORINO (1,7) 🍷	€ 18
SPELT SALAD WITH ZOLFINI BEANS, YELLOW LENTILS, BLACK CHICKPEAS, CHERRY TOMATOES, OREGANO, FRESH SPRING ONION AND PECORINO CHEESE FLAKES	

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

PACCHERI CON POMODORINI PICCADILLY E BASILICO (1,3,7) 🍷	€ 18
PACCHERI PASTA WITH PICCADILLY TOMATOES AND BASIL	
SPAGHETTONE ALLA CARBONARA (1,3,7)	€ 18
SPAGHETTI CARBONARA (WITH PORK CHEEK AND EGGS)	

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

VITELLO TONNATO CON PATATE ARROSTO (3,4)	€ 21
SLICED VEAL SERVED WITH TUNA SAUCE AND ROASTED POTATOES	
BURGER DI MANZO COMPLETISSIMO (PANINO AL SESAMO CON INSALATA, FORMAGGIO, BACON, CIPOLLA CAMELLATA, POMODORO E PATATINE FRITTE) (1,3,7,8,10,11,12)	€ 16
"FULLY STACKED" BEEF BURGER (SESAME BUN WITH LETTUCE, CHEESE, BACON, CARAMELIZED ONIONS, TOMATO AND FRIES)	
BURGER VEGETARIANO (PANINO AL SESAMO CON BURGER VEGETARIANO, VERDURE GRIGLIE, LATTUGA, MAIONESE CON SOIA E CURRY E PATATINE FRITTE) (1,3,6,7,8,10,11)	€ 16
VEGETARIAN BURGER (SESAME BREAD WITH GRILLED VEGETABLES, LETTUCE, CURRY-SOY MAYONNAISE SERVED WITH FRIES)	
POLLO AL MATTONE CON PATATE ARROSTO	€ 22
ROASTED CHICKEN UNDER A BRICK WITH ROASTED POTATOES	

PIZZA

MARGHERITA (POMODORO SAN MARZANO E FIOR DI LATTE) (1,7,8) 🍷	€ 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)	
MARGHERITA CON BUFALA E BASILICO (1,7,8) 🍷	€ 15
MARGHERITA WITH BUFFALO MOZZARELLA & BASIL	

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

WE CREATE... EXPERIENCES

Enoteca LEOLI

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.

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”.

Dear Guest, we inform you that some of the products we use might have been purchased as already frozen or frozen on site in full compliance with self-control procedures and the EC 852/2004 Reg. For more detailed information, please do not hesitate to ask the manager on duty.

(*) According to the season 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 its regeneration for service

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

Enoteca Leoli kindly requests to its guests to read carefully the list of possible allergens contained in all our

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.

ALLERGENI - ALLERGEN

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

 **VEGETARIANO / VEGETARIAN**
 **VEGANO / VEGAN**

.....

WE CREATE... EXPERIENCES