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)

SFORMATO DI CARDI COME UNA VOLTA (1,3,7) € 18
TRADITIONAL CARDOON FLAN

MOSCARDINI IN UMIDO (°) (4) € 18
STEWED BABY OCTOPUS WITH TOMATO AND CAPERS

ZUPPE - SOUPS

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

ZUPPA DI FARRO, FAGIOLI E COZZE (1,13) € 18
SPELT, BEAN AND MUSSEL 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 TRA RAGÙ DI CINGHIALE O RAGÙ DI FARAONA (1,3,7,9) € 18
MALTAGLIATI PASTA WITH YOUR CHOICE OF WILD BOAR OR GUINEA FOWL RAGÙ

RAVIOLO MAREMMANO CONDITO CON RAGÙ TOSCANO (°) (1,3,7) € 20
RICOTTA AND SPINACH RAVIOLO WITH TUSCAN RAGOUT

GNOCCHI DI RICOTTA ALLO SCOGLIO (1,3,4,7,13) € 24
RICOTTA GNOCCHI WITH SEAFOOD SAUCE

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

ROSTINCIANA DI MAIALE ARROSTITA, CHUTNEY DI MELE E PATATE MONTATE ALL'OLIO CON CIPOLLA BRUCIATA (°) € 26
ROASTED PORK RIBS SERVED WITH APPLE CHUTNEY, OLIVE OIL WHIPPED POTATOES AND BURNT ONION

TEMPURA DI BACCALÀ CON PORRI STUFATI (4) € 26
COD TEMPURA WITH BRAISED LEEKS

BISTECCA ALLA FIORENTINA € 64 AL KG
FLORENTINE-STYLE T-BONE STEAK

BURGER ROSSO CON PATATE FRITTE O INSALATA (BURGER DI MANZO 120 G CON UOVO AL POMODORO) (1,3,7,11) € 18
RED BURGER WITH FRIES OR SALAD (120G BEEF BURGER WITH EGG IN TOMATO SAUCE)

LA NOSTRA PARMIGIANA DI MELANZANE (1,3,7) € 18
OUR AUBERGINE PARMIGIANA

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE ARROSTO € 5
ROAST POTATOES

LA CIAMBOTTA DI VERDURE € 8
VEGETABLE RATATOUILLE

TACCOLE IN UMIDO € 8
STEWED SUGAR SNAP PEAS

INSALATE - SALADS

CAESAR SALAD (LATTUGA ROMANA, POLLO GRIGLIATO, PARMIGIANO, CROUTONS E SALSA CAESAR) (1,3,7,12) € 18
ROAST POTATOES

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

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)

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

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

WE CREATE... EXPERIENCES

ENOTECA

LEOLI

ATTENTION!

(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, 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