

LEONARDO
cafe & ristoro

Brunch

- Salmon Toast 8,00

Salmone, avocado, panna acida e insalata

- Boom Eggs 8,00

Eggs benedict, toast, prosciutto toscano croccante e salsa olandese

- Leonardo's Breakfast 11,00

Uova occhio di bue bio, prosciutto toscano croccante, mozzarella fior di latte, pane toscano tostato, avocado e insalata di stagione

Primi

Rigatone 6,00

al pomodorini freschi, scaglie di Grana Padano e basilico fresco

Vellutata 6,00

di zucca e zenzero con croutons al profumo di salvia

Gnocchi 11,00

di patate sfumati alla bisque con pomodori, gamberi, sepioline e cozze

Secondi

- Tartare di Manzo € 14,00

battuta al coltello con senape, cetriolini, cipolline, capperi di Pantelleria, misticanza di stagione e patatine fritte rustiche

- Stracotto di manzo 15,00

con salsa di funghi e polenta cremosa

- Capocollo di suino 16,00

cotto a bassa temperatura con crema di piselli e mezzelune di zucca al forno

Desserts

- Mousse al Limone 4,00

- Torta di mela con crema di mascarpone e mele caramellate 5,00

- Yogurt Bowl 7,00

con frutta fresca, granola BIO e miele

- French toast 7,00

con frutta di stagione, frutti di bosco, sciroppo d'acero e miele

Pancakes

- Classica 6,00

Sciroppo d'acero, frutta fresca e noci

- Nutella 6,00

mascarpone, nocciole tostate e frutti di bosco

- Caramello 6,00

homemade, frutta fresca, meringhe, nocciola e mousse al cioccolato

- Salato 10,00

Uova occhio di bue, prosciutto toscano croccante, frutta secca, hummus di barbabietola e hummus di avocado

- Pancake for friends

(2 persone) 14,00

frutta fresca, nutella, sciroppo d'acero, miele e marmellata di frutti rossi

Extras

- Pane 1,00

- Croissant 1,00

- Salmone 4,00

- Insalata mista 3,00

- Prosciutto croccante 3,00

- Uova 2,00

- Sciroppo d'Acero 1,00

- Patatine fritte rustiche 4,00

- Patatine fritte rustiche con cheddar e prosciutto croccante 6,00

- Prosciutto toscano croccante 2,00

- Mozzarella di Bufala 2,00

- Cheddar 2,00

- Pecorino 2,00

- Senape al Miele 1,00

- Maionese allo yogurt 1,00

- Insalata misticanza dello chef 3,50

- Burger di carne nazionale 4,00

BURGERS

KEITH 9,00

- Burger di carne nazionale, pomodori, insalata misticanza dello chef, pickles, la nostra maionese allo yogurt e la nostra salsa di senape al miele /Patine incluse

KALE EGG JASPER 11,00

- Burger di carne nazionale, cheddar, uova all'occhio di bue, cavolo nero crispy e la nostra salsa di maionese allo yogurt /Patine incluse

SMITHS 11,00

- Burger di carne nazionale, pecorino, pomodori secchi, verdure grigliate, insalata misticanza dello chef e la nostra senape al miele /Patine incluse

CRISPY TOM 11,00

- Burger di carne nazionale, prosciutto toscano croccante, cipolle caramellate, cheddar, insalata misticanza dello chef e la nostra maionese allo yogurt /Patine incluse

GAL GALAX 10,00

- Burger di carne nazionale, mozzarella di bufala, pomodori freschi insalata misticanza dello chef e la nostra maionese all'aglio /Patine incluse

SURREAL TRUFFLES 14,00

- Tartare di manzo nazionale battuta al coltello, stracciatella DOP, tartufo nero locale e rucola /Patine incluse

PETER FALAFEL VEG

BURGER 10,00

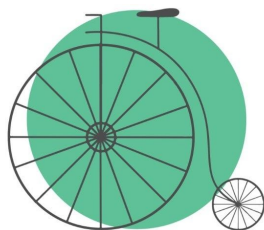
- Falafel artigianale, pomodori freschi, pickles, cipolla di Tropea, insalata misticanza dello chef e la nostra maionese allo yogurt /Patine incluse

SALMON & GUACAMOLE

BURGER 14,00

- Tartare di salmone marinato con rucola e salsa guacamole dello chef /Patine incluse

WIFIPASS: 8292leonardo



LEONARDO
cafe & ristorante

Limonata Homemade

- Limonata Tradizionale 4,50
- Limonata alla Fragola 5,00
- Limonata allo Zenzero 5,00
- **Limonata al Lampone 5,00**

Fresh Juices & Co.

- **Arancia 4,00**
- **Pompelmo 4,00**
- **Ace: Arance, carote, limone e zenzero 5,00**
- **Apple Escape: Mela, ananas, arancia, carote e zenzero 5,00**
- **The Pineapple Paradise: Ananas, fragole, mandarino e pompelmo 6,00**
- **Detox: Ananas, zenzero, sedano, mela, pompelmo e menta 7,00**

Smoothies

- **Strawberry Split** - Fragole, banane, mix di miele e latte di mandorle **6,00**
- **Tropical Flavors** - Banana, mango, ananas, honey mix e latte di mandorle **6,00**
- **Beet Dream** - Barbabietola rossa, spinaci baby, carote e succo d'arancia fresco **6,00**
- **Kiwi and Kale Smoothie** - Kiwi, Banana, Cavolo Nero e Latte di Mandorle **6,00**
- **Blueberry Muffin Protein** - Cannella, mirtillo, banana, yogurt greco, proteine del siero di latte e latte di mandorle **6,00**
- **Pink Power Beet** - Barbabietola rossa, fragole, banana, proteine del siero di latte e latte di mandorle **6,00**

Tè

- **Black Tea English Breakfast 3,00**
- **Sencha Green Tea BIO 3,00**
- **Peppermint Tea BIO 4,00**
- **Earl Grey Bergamotto BIO 4,00**
- **Chamomile Flowers BIO 4,00**

Birre

- **Nastro Azzurro 3,50**
- **Nastro Azzurro Non Filtrata 4,00**
- **Erdiger Wissen 5,00**
- **Gasoline Strong Lager 5,00**
- **Climber IPA Les Bières du Grand St. Bernard Lattina 5,00**
- **Avalanche Double IPA Les Bières du Grand St. Bernard Lattina 5,00**
- **NAPEA Les Bières du Grand St. Bernard Lattina 5,00**
- **TRAIL Session IPA Les Bières du Grand St. Bernard Lattina 5,00**
- **Chinaschi PLS Sicilian Pils 6,00**
- **Chinaschi BLC Sicilian Blanche 6,00**
- **Chinaschi IPA Sicilian White Double Indian Pale Ale 6,00**
- **Chinaschi Sicilian Dark Weiss 6,00**
- **Chinaschi IGA Sicilian Italian Grape Ale Z 6,00**
- **Chinaschi Sicilian American Pale Ale 6,00**

Bibite

- **Acqua 0,5l 1,00**
- **Coca-cola 2,00**
- **Coca-zero 2,00**
- **Fanta 2,00**
- **Sprite 2,00**
- **Lemon Soda 2,00**
- **Spuma Bionda 2,50**
- **Spuma Cedro 2,50**
- **Spuma Arancia 2,50**



LEONARDO
cafe & ristoro

Vini

Rossi

- **Nebbiolo Langhe Diego Conterno 2018** - Monforte D'Alba - Piemonte **7,00/27,00**
- **Negroamaro Feudi Salentini 2017**. Puglia **17,00**
- **Le Pianette Fibbiano 2016** Sangiovese e colorino. Pisa - Toscana **18,00**
- **Casalini Chianti Superiore DOCG 2015** - Sangiovese e ciliegiolo. Toscana. **23,00**
- **Pinot Nero Rotteinsterner DOC 2018** - Sudtirolo - Alto Adige **26,00**
- **Valpolicella Classico Superiore Villa Spinosa DOC 2016** - Corvina, rondinella, molinara e corvinone. Verona - Veneto **26,00**
- **Rosso di Valtellina Falcinelli Luca 2017** - Chiavennasca, rossola e Pignola - Lombardia **27,00**

Bianchi

- **Fonte delle Donne 2018** Bianco Toscana IGT - Trebbiano e colombana - Pisa **5,00/18,00**
- **Chardonnay Terre del Fohn 2018**. Trento **17,00**
- **Vermentino di Gallura Superiore DOCG Strano berchidda 2019** Sardegna **25,00**
- **Gewurztraminer Albino Armani DOC 2019** - Gewurztraminer. Trentino **27,00**
- **Terre del Fohn Pinot Grigio 2018** Trento **20,00**
- **Sauvignon Bolognani 2018** Trento **24,00**
- **Sofia Rosè 2019** Rosato Toscana 100% sangiovese **22,00**

Bollicine

- **Cantina Carmina Prosecco DOC Extra Dry** - Glera - Treviso - Veneto **18,00**

I Nostri Cocktail's

- Pink Blastienne** - Hendrick's Gin, Succo fresco di Pompelmo, Cointreau e Homemade Granatina **7,00**
- Leonardo's Special Daiquiri** - Rum Jamaicano Don Papa, Havana 3 anos, Succo di Lime, sciroppo di Papaya Homemade e Honey Mix **7,00**
- Iron Man** - Grey Goose vodka, sciroppo homemade di melograno, Lime, zucchero granulato **7,00**
- Bohemian Berries** - succo di limone, Homemade sciroppo di passion fruit, Absolut Vodka, lamponi pestati, prosecco Valdobbiadene **7,00**
- Spritzello** - Valdobbiadene Prosecco, Limoncello di Capri, succo di limone, basilico fresco **7,00**
- The Garden** - Saint Germain, Bombay gin, succo fresco di pompelmo rosa, lime, basilico fresco **7,00**
- Papaya Mojito** - Havana 3 Rum, sciroppo di papaya homemade, Lime, Menta, zucchero e soda **7,00**

**Tutti i 73 cocktail IBA sono disponibili a vostra richiesta*

I nostri Analcolici

- Virgin Mojito** - Lemon soda, Lime, Menta e Soda **6,00**
- Virgin Colada** - Succo di ananas, Crema di cocco **6,00**
- Citrus Fantasy** - Arancia, Pompelmo, Limone, Lime e sciroppo di mandarino **6,00**
- Acapulco** - Ananas, arancia, sciroppo homemade papaya e crodino **6,00**

**Tutti i succhi e sciroppi utilizzati nei nostri cocktails sono fatti da noi con frutta fresca **

Caffetteria

- Espresso/Doppio **1,00/2,00**
- Decaffeinato **1,30**
- Americano/Long black/Doppio** **1,30/2,30**
- Cappuccino/Doppio **1,40/2,30**
- Marocchino **1,50**
- Latte Macchiato** **1,50**
- Caffè con panna **1,90**
- Caramel Macchiato **2,00**
- Nutella Macchiato** **2,00**
- Flat White/Doppio **2,50/3,50**
- Caffè Shakerato **2,90**
- Cappuccino Frozen **3,40**
- Shakerato Disaronno** **3,90**
- Irish Coffee **3,90**
- Cioccolata calda **4,00**