

LEONARDO'S

RAVIOLI BAR

STUZZICCHINI

om mee te beginnen

Pane e olio vgn. <i>brood met olie en zeezout</i>	5
Olive di Gaeta vgn. <i>zwarte olijven uit Gaeta</i>	5
Pistacchi vgn. <i>pistachenootjes</i>	5
Pecorino e miele v. <i>schapenkaas met honing en zwarte peper</i>	8
Sarde sott'olio <i>sardientjes in blik</i>	8
Affettato <i>dagselectie gesneden vlees</i>	10

RAVIOLI

glutenvrij niet mogelijk

Specialità <i>ravioli van de maand</i>	18.5
Funghi v. <i>paddenstoelen – botersaliesaus</i>	17.5
Zucca v. <i>pompoen – botersaus – amandelen</i>	17.5
Spinaci e ricotta (v. mogelijk) <i>spinazie en ricotta – ragù classico</i>	17.5
Brasato <i>gestoofd rundvlees – vleesjus</i>	18.5
Gnocchi ripieni <i>gevulde aardappelgnocchi – kip – mortadella – prosciutto – botersaliesaus</i>	18.5

CICCHETTI

Venetiaans broodje, 2 st.

Ceci vgn. <i>kikkererwtencrème – piment d'espelette – peterselie – citroenolie</i>	7
Burro e alici <i>boter en ansjovis uit Cantabrico</i>	8
Crema di fegatini di pollo <i>kippenlevercrème</i>	8

CONTORNI

bijgerechten

Fagiolini v. (vgn. mogelijk) <i>haricot verts – Tropea ui – schapenricottakaas</i>	6
Insalata Cesare (v. mogelijk) <i>mini caesar salade met ansjovis</i>	6

DOLCI

desserts

Crème caramel <i>vanillecustard met karamel en slagroom</i>	7
Mousse al cioccolato <i>chocolademousse – hazelnoten – crème fraîche</i>	7



Scan for allergen list

LEONARDO'S

RAVIOLI BAR

VINI

spumante

Prosecco Spumante Fagher brut, Le Colture,
Valdobriadene, n.v. 9 | 45

Champagne, Waris-Larmandier, Particules Crayeuses,
Blanc de Blancs, zero dosage, n.v. 85

bianco

Grillo, Saverio Faro, Sicilia 6 | 30

Verdicchio, Biancoperlan Fattoria di Laila, Marche 7 | 35

Gemischter Satz Delfino della Marchesa, Nec-Otium,
Venezia Giulia 8 | 40

Friulano, Due del Monte, Collio, Friuli 60

Greco Bianco Calpazio, San Salvatore, Paestum,
Campania 50

Etna Bianco Contrada Santa Spirito,
Palmento Costanzo, Sicilia 80

rosato

Pinot Grigio Blush, Ca Bragiano, Veneto 6 | 30

arancione

Ribolla Gialla Vini di Lea, Venezia Giulia 8 | 40

rosso

Nero d'Avola, Saverio Faro, Sicilia IGT 6 | 30

Chianti Montalbano, Tenuta del Artemino,
Toscana 7 | 35

Vernatsch St Magdalener, Cantina Bolzano,
Alto Adige 8 | 40

Nebbiolo delle Alpi Vesper, Mamete Prevostini,
Valtellina 50

Rosso di Montalcino, San Polino, Toscana 60

Barolo Parussi, Chionneti, Piemonte 80

BIRRA

Birra Moretti *pils*, 4,6% 4

IJwit *witbier*, 6,5% 6.5

Birra Moretti Zero *pils*, 0% 4.5

Vrijwit *witbier*, 0% 4.5

COCKTAIL

Negroni 12

Campari – Tanqueray London Dry – Antica Formula

Amaretto Sour 13

Santa Maria Amaretto – citroen – vegan eiwit

Espresso Martini 13

Ketel One vodka – Kahlua – espresso

SPRITZ

Aperol Spritz 10

Aperol – prosecco – soda

Limoncello Spritz 10

limoncello – prosecco – soda

Berto Spritz 10

Berto aperitivo – prosecco – soda

Campari Spritz 10

Campari – prosecco – soda

Yuzu Spritz 13

Yuzucello – prosecco – soda

COCKTAIL VIRGIN

Virgin Amaretto Sour 10

Lyre Amaretti – citroen – vegan eiwit

Crodino Spritz 9

Crodino Rosso – tonic

Nona Spritz 9

Nona – Fever Tree tonic

BEVANDA ANALCOLICA

Acqua Panna 0,25cl 4

San Pellegrino 0,25cl 4

San Pellegrino aranciata Rossa 4.5

Fever Tree tonic 4.5

Fever Tree ginger beer 4.5

Crodino Biondo/Rosso 5

LIMONATE

Mandarijn/salie 5

Citroen/basilicum 5

Framboos/munt 5