

# LEONARDO'S

## RAVIOLI BAR

### STUZZICCHINI

om mee te beginnen

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

### RAVIOLI

<b>Specialità</b> <i>ravioli van de maand</i>	17.5
<b>Funghi</b> v. <i>paddenstoelen – botersaliesaus</i>	16.5
<b>Zucca</b> v. <i>pompoen – botersaus – amandelen</i>	16.5
<b>Spinaci e ricotta</b> (v. mogelijk) <i>spinazie en ricotta – ragù classico</i>	16.5
<b>Brasato</b> <i>gestoofd rundvlees – vleesjus</i>	17.5
<b>Gnocchi ripieni</b> <i>gevulde aardappelgnocchi – kip – mortadella – prosciutto – botersaliesaus</i>	17.5

### CICCHETTI

Venetiaans broodje, 2 st.

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

### CONTORNI

bijgerechten

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

### DOLCI

desserts

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



Scan for allergen list

# LEONARDO'S

## RAVIOLI BAR

### VINI

#### spumante

Prosecco Spumante Fagher brut, Le Colture, Valdobiadene, 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
<i>Campari – Tanqueray London Dry – Antica Formula</i>	
Amaretto Sour	13
<i>Santa Maria Amaretto – citroen – vegan eiwit</i>	
Espresso Martini	13
<i>Ketel One vodka – Kahlua – espresso</i>	

### SPRITZ

Aperol Spritz	10
<i>Aperol – prosecco – soda</i>	
Limoncello Spritz	10
<i>limoncello – prosecco – soda</i>	
Berto Spritz	10
<i>Berto aperitivo – prosecco – soda</i>	
Campari Spritz	10
<i>Campari – prosecco – soda</i>	
Yuzu Spritz	13
<i>Yuzucello – prosecco – soda</i>	

### COCKTAIL VIRGIN

Virgin Amaretto Sour	10
<i>Lyre Amaretti – citroen – vegan eiwit</i>	
Crodino Spritz	9
<i>Crodino Rosso – tonic</i>	
Nona Spritz	9
<i>Nona – Fever Tree tonic</i>	

### BEVANDA ANALCOLICA

Acqua Panna 0,25cl	4
San Pellegrino 0,25cl	4
San Pellegrino aranciata	4.5
Fever Tree tonic	4.5
Fever Tree ginger beer	4.5
Crodino	5

### LIMONATE

Mandarijn/salie	5
Citroen/basilicum	5
Framboos/munt	5

Scan for English menu

