

LEONARDO'S

RAVIOLI BAR

STUZZICCHINI

to start

Pane all'olio (V)	5
<i>bread with olive oil</i>	
Olive di Gaeta (V)	5
<i>black olives from Gaeta</i>	
Pistacchi (V)	5
<i>pistachios</i>	
Pecorino e miele (V)	8
<i>sheep's cheese with honey and black pepper</i>	
Sarde sott'olio	8
<i>tinned sardines</i>	
Affettato	10
<i>daily sliced meat</i>	

CICCHETTI

Venetian sandwich, 2 pieces

Ceci (V)	7
<i>chickpea cream – piment d'espelette – parsley – lemon oil</i>	
Burro e alici	8
<i>butter and anchovies from Cantabrico</i>	
Crema di fegatini	8
<i>chicken liver cream</i>	

RAVIOLI

Specialità	17.5
<i>monthly special</i>	
Funghi (V)	16.5
<i>mushrooms – butter-sage sauce</i>	
Zucca (V)	16.5
<i>pumpkin – butter sauce – almonds</i>	
Spinaci e ricotta (V possible)	16.5
<i>spinazie and ricotta – classic ragù</i>	
Brasato	17.5
<i>braised beef – gravy</i>	
Gnocchi ripieni	17.5
<i>stuffed potato gnocchi – chicken – mortadella – prosciutto – butter sage sauce</i>	

CONTORNI

sides

Fagiolini (V)	6
<i>haricot verts – Tropea onion – sheep's cheese</i>	
Insalata Cesare (V possible)	6
<i>mini caesar salad with anchovies and parmesan</i>	

DOLCI

desserts

Crème caramel	7
<i>vanilla custard with caramel and whipped cream</i>	
Mousse al cioccolato	7
<i>chocolate mousse – hazelnuts – mascarpone cream</i>	

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, Fattoria di Laila, Marche 7 | 35

Sauvignon, Friulano, Chardonnay, Nec-Otium, Friuli 8 | 40

Friulano, Due del Monte, Collio, Friuli 60

Greco Bianco, San Salvatore, Paestum, Campania 50

Etna Bianco Contrada Santa Spirito,
Palmento Costanzo, Sicilia 80

rosato

Bennati, Ca'Brigiano Pinot Grigio Blush, 2024 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 – lemon – vegan egg white

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 – lemon – vegan egg white

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 4.5

Fever Tree tonic 4.5

Fever Tree ginger beer 4.5

Crodino 5

LIMONATE

Tangerine/sage 5

Lemon/basil 5

Raspberry/mint 5