

LEONARDO'S

RAVIOLI BAR

STUZZICCHINI

to start

Pane e olio vgn. <i>bread - olive oil - seasalt</i>	5
Olive di Gaeta vgn. <i>black olives from Gaeta</i>	5
Pistacchi vgn. <i>pistachios</i>	5
Pecorino e miele v. <i>sheep's cheese - honey - black peper</i>	8
Sarde sott'olio <i>tinned sardines</i>	8
Affettato <i>daily sliced meat</i>	10

CICCHETTI

Venetian sandwich, 2 pieces

Frittata di verdure v. <i>vegetable omelette - lemon mayonnaise</i>	7
Burro e alici <i>butter - anchovies from Cantabrico</i>	8
Salsiccia di fegato rustica <i>liver sausage - onion compote</i>	8

RAVIOLI

Specialità <i>daily special</i>	18.5
Funghi v. <i>mushrooms - butter-sage sauce</i>	17.5
Piselli v. <i>peas - lemon - butter sauce - mint</i>	17.5
Spinaci e ricotta (v. possible) <i>spinach and ricotta - classic ragù</i>	17.5
Brasato <i>braised beef - butter sage sauce</i>	18.5

CONTORNI

sides

Fagiolini v. (vgn. possible) <i>green beans - Tropea onion - sheep's ricotta cheese</i>	6
Insalata Cesare (v. possible) <i>mini caesar salad - anchovies - parmesan</i>	6

DOLCI

desserts

Zabagione freddo <i>cold sabayon - fresh strawberries</i>	7
Mousse al cioccolato <i>chocolate mousse - hazelnuts - crème fraîche</i>	7



Scan for allergen list

LEONARDO'S

RAVIOLI BAR

VINI

spumante

Prosecco Spumante Fagher brut, Le Colture,
Valdobbiadene, 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

Ciro Bianco, Tenuta Iuzzolini, Calabrie 8 | 40

Greco Bianco Calpazio, San Salvatore, Paestum,
Campania 50

Manzoni Bianco, Az Pratello, Garda, 60
Palmento Costanzo, Sicilia

Friulano, Due del Monte, Collio, Friuli 60

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

Montepulciano d'Abruzzo, Tenuta Ferrante,
Abruzzo 9 | 48

Nebbiolo delle Alpi Vesper, Mamete Prevostini,
Valtellina 50

Merlot, Due del Monte, Collio, Friuli 75

Brunello di Montalcino, Cencioni di Capanna,
Toscana 110

BIRRA

Birra Moretti *pils*, 4,6% 4

IJwit *witbier*, 6,5% 6.5

Birra Moretti Zero *pils*, 0% 4.5

Vrijwit *witbier*, 0,5% 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

San Pellegrino *aranciata Rossa* 4.5

Fever Tree *tonic/ginger beer* 4.5

Crodino *Biondo/Rosso* 5

LIMONATE

Tangerine/sage 5

Lemon/basil 5

Raspberry/mint 5