

LEONARDO'S

RAVIOLI BAR

STUZZICCHINI

to start

Pane e olio vgn. <i>bread - olive oil - sea salt</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 pepper</i>	8
Sarde sott'olio <i>tinned sardines</i>	8
Affettato <i>daily sliced meat</i>	10

CICCHETTI

Venetian sandwich, 2 pieces

Burro e alici <i>butter - anchovies from Cantabrico</i>	8
Gorgonzola, Radicchio e Noci v. <i>blue cheese - red chicory - walnuts</i>	7
Gamberi in Saôr <i>prawns - sweet sour onions - raisins</i>	8

RAVIOLI

Specialità <i>daily special</i>	18.5
Funghi v. <i>mixed mushrooms - ceps - butter - parsely</i>	17.5
Spinaci e ricotta (v. possible) <i>spinach and ricotta - ragù bolognese</i>	17.5
Zucca v. <i>pumpkin - buttersauce - almonds</i>	17.5
Brasato <i>braised beef - butter sage sauce</i>	18.5

CONTORNI

sides

Zucca e squacquerone v. <i>roasted pumpkin - soft and creamy white fresh cheese</i>	7
Insalata Cesare (v. possible) <i>mini caesar salad - anchovies - parmesan</i>	6
Verdure del giorno vgn. <i>vegetables of the day</i>	6

DOLCI

desserts

Crème Caramel <i>vanillacustard - caramel sauce - whipped cream</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

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 4.5

San Pellegrino Aranciata Rossa 4.5

San Pellegrino Limonata 4.5

San Pellegrino Ginger beer 4.5

Crodino Biondo/Rosso 5

LIMONATE

Tangerine/sage 5

Lemon/basil 5

Raspberry/mint 5