

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
Gamberi in Saôr <i>prawns - sweet and sour onions - raisins</i>	8
Stracciatella con tomate <i>stracciatella with marinated tomatos and basil</i>	8

RAVIOLI

gluten-free not possible

Specialità <i>daily special</i>	daily price
Funghi v. <i>mixed mushrooms - ceps - butter - parsley</i>	18.5
Spinaci e ricotta (v. possible) <i>spinach and ricotta - ragù bolognese</i>	19.5
Zucca v. <i>pumpkin - butter sauce - almonds</i>	18.5
Brasato <i>braised beef - butter sage sauce</i>	19.5

CONTORNI

sides

Peperoni arrosto vgn. <i>roasted bell pepper with pan-fried garlic, lemon zest and watercress</i>	7
Insalata cesare (v. possible) <i>mini caesar salad - anchovies - parmesan</i>	7
Verdure del giorno vgn. <i>vegetables of the day</i>	7

DOLCI

desserts

Crème caramel <i>vanilla custard - caramel sauce - whipped cream</i>	8
Mousse al cioccolato <i>chocolate mousse - hazelnuts - crème fraîche</i>	8
Affogato <i>vanilla ice cream - shot of hot espresso</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
Ciro Bianco, Tenuta Iuzzolini, Calabria	8 40
Greco Bianco Calpazio, San Salvatore, Paestum, Campania	50
Manzoni Bianco, Az Pratello, Garda, Palmento Costanzo, Sicilia	60
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
Monleale, Vigneti Massa, Colli Tortonesi	60
Brunello di Montalcino, Cencioni di Capanna, Toscana	110

BIRRA

Birra Moretti <i>pils</i> , 4.6%	4
IJwit <i>witbier</i> , 6.5%	6.5
Birra Moretti Zero <i>pils</i> , 0%	4.5
Vrijwit <i>witbier</i> , 0,5%	4.5

COCKTAIL

Negroni	12
<i>Campari – Tanqueray London Dry – Antica Formula</i>	
Amaretto Sour	13
<i>Santa Maria Amaretto – lemon – vegan egg white</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 – lemon – vegan egg white</i>	
Crodino Spritz	9
<i>Crodino Rosso – tonic</i>	
Nona Spritz	9
<i>Nona – Fever Tree tonic</i>	

BEVANDA ANALCOLICA

San Pellegrino <i>Aranciata</i>	4.5
San Pellegrino <i>Aranciata Rossa</i>	4.5
San Pellegrino <i>Limonata</i>	4.5
San Pellegrino <i>Ginger beer</i>	4.5
Crodino <i>Biondo/Rosso</i>	5

LIMONATE

Tangerine/sage	5
Lemon/basil	5
Raspberry/mint	5