

LEONARDO'S

RAVIOLI BAR

STUZZICCHINI

om mee te beginnen

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

CICCHETTI

Venetiaans broodje, 2 st.

Burro e alici <i>boter - ansjovis uit Cantabrico</i>	8
Gamberi in Saôr <i>garnalen - zoetzure uien - rozijnen</i>	8
Stracciatella con tomate v. <i>stracciatella met gemarineerde tomaat en basilicum</i>	8

RAVIOLI

glutenvrij niet mogelijk

Specialità	dagprijs
<i>ravioli van de dag</i>	
Funghi v. <i>gemengde paddenstoelen - eekhoortjesbrood - botersaus - peterselie</i>	18.5
Spinaci e ricotta (v. mogelijk) <i>spinazie en ricotta - ragù classico</i>	19.5
Zucca v. <i>pompoe - botersaus - amandelen</i>	18.5
Brasato <i>gestoofd rundvlees - botersaliesaus</i>	19.5

CONTORNI

bijgerechten

Peperoni arrosto vgn. <i>geroosterde paprika met gefrituurde knoflook, citroenzest en waterkers</i>	7
Insalata cesare (v. mogelijk) <i>mini caesar salade - ansjovis - parmezaan</i>	7
Verdure del giorno vgn. <i>groente van de dag</i>	7

DOLCI

desserts

Crème caramel <i>vanille custard - karamelsaus - slagroom</i>	8
Mousse al cioccolato <i>chocolade mousse - hazelnoten - crème fraîche</i>	8
Affogato <i>vanille-ijs - shot hete espresso</i>	7



Scan voor allergenenkaart

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, 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 pils, 4.6%	4
IJwit witbier, 6.M 5%	6.5
Birra Moretti Zero pils, 0%	4.5
Vrijwit witbier, 0.5%	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

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

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