

LEONARDO'S

RAVIOLI BAR

Chef Leonardo Pacenti, ook eigenaar van het befaamde Italiaanse restaurant Toscanini houdt van ravioli. Hij maakt met veel toewijding, creativiteit en liefde de perfecte ravioli. Dun uitgerold deeg, een goede bite, de beste ingrediënten en smaken die bij het seizoen passen.

STUZZICCHINI

om mee te beginnen

Pane e olio vgn.	7
<i>brood - olijfolie - zeezout</i>	
Olive di Gaeta vgn.	5
<i>zwarte olijven uit Gaeta</i>	
Pistacchi vgn.	5
<i>pistachenootjes</i>	
Pecorino e miele v.	8
<i>schapenkaas - honing - zwarte peper</i>	
Sarde sott'olio	8
<i>sardientjes in blik</i>	
Affettato	10
<i>dagselectie gesneden vleeswaren</i>	

RAVIOLI

glutenvrij niet mogelijk

Specialità	dagprijs
<i>ravioli van de dag</i>	
Limone v.	20.5
<i>ricotta - citroen - arrabbiatasaus - basilicum</i>	
Spinaci e ricotta (v. mogelijk)	21.5
<i>spinazie en ricotta - ragù classico</i>	
Brasato	22.5
<i>gestoofd rundvlees - botersaliesaus</i>	
Baccalà	25.5
<i>gezoute kabeljauw ravioli - kreeft bisque</i>	

ANTIPASTI

voorgerechten

Burro e alici	8
<i>cicchetti - 2 st. - boter - ansjovis uit Cantabrico</i>	
Gamberi in Saôr	8
<i>cicchetti - 2 st. - garnalen - zoetzure uien - rozijnen</i>	
Melanzane marinate vgn.	8
<i>cicchetti - 2 st. - aubergines - knoflook - peterselie - pepertje</i>	
Burrata con pomodorini	14
<i>burrata - tomaatjes - basilicum</i>	
Vitello tonnato	16
<i>kalfsvlees - kappertjes - tonijnmayonaise</i>	

CONTORNI

bijgerechten

Peperoni arrosto vgn.	8
<i>geroosterde paprika - gefrituurde knoflook - citroenzest - waterkers</i>	
Insalata cesare (v. mogelijk)	7
<i>mini caesar salade - ansjovis - parmezaan</i>	
Verdure del giorno vgn.	dagprijs
<i>groente van de dag</i>	

DOLCI

desserts

Crème caramel	8
<i>vanille custard - karamelsaus - slagroom</i>	
Zabaglione freddo	10
<i>Yuzucello - fruit van het seizoen</i>	
Affogato	7
<i>vanille-ijs - shot hete espresso</i>	



Scan voor allergenenkaart

LEONARDO'S

RAVIOLI BAR

VINI

spumante

Prosecco Spumante Era, Vinicola Botter	8 42.5
Champagne Particules Crayeuse, Waris Larmandier	85

bianco

Pinot Grigio, Alcedo, Della Venezie	6 30
Verdicchio Laila, Fattoria di Laila, Marche	7 35
Ciro Bianco, Tenuta Iuzzolini, Calabria	8 40
Chardonnay, M Grande reserve, Pays D'oc	8.5 42.5
Albano Romagna Delyus, Emilia Romagna	55
Trebbiano Assentada, Sergio Falzari, Toscane	60
Timorasso Derthona, Walter Massa, Piemonte	65
Chardonnay, Ronc Platat, Friuli	67.5
Etna bianco Santo Spirito, Palmento Costanza	85

rosato

Pinot grigio blush Ca' Brigiano, Bennati, Veneto	6 30
--	--------

rosso

Nero d'Avola, Saverio Faro, Sicilia	6 30
Chianti Montalbano, Artimino, Toscane	7 35
Montepulciano Nico, Ferrante, Abruzzo	9 48
Nebbiolo Vesper, Mamete Prevostini, Lombardia	10 60
Barbera Monleale, Walter Massa, Piemonte	60
Valpolicella Ripasso, Novaia, Veneto	60
Barbaresco, Produttori del Barbaresco, Piemonte	75
Barolo, Giacomo Fenocchio, Piemonte	85
Brunello di Montalcino, San Polino, Toscane	95

BIRRA

Birra Moretti <i>pils</i> , 4.6%	4
IJwit <i>witbier</i> , 6.M 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 – 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 <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

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