

LEONARDO'S

RAVIOLI BAR

APERITIVO 7

small Italian bites to enjoy with a drink

Pistacchi vgn.

pistachios

Pane e olio vgn.

bread - olive oil - sea salt

Burro e alici

crostini - 2pc - butter - anchovies

Pecorino e miele v.

sheep's cheese - honey - black pepper

Olive di Gaeta vgn.

black olives from Gaeta

Melanzane marinate vgn.

aubergine - garlic - parsley - chillies

APERITIVO ROYAL 12

Con i famosi cicchetti di Leonardo

ANTIPASTI

Stracciatella con zucca v.

stracciatella - pumpkin - hazelnuts

14

Vitello tonnato

cold sliced veal - tuna mayonnaise - capers

16

Caponata vgn.

aubergine - tomatoes - celery - capers - olives

10

Insalata di finocchi e spinaci

fennel - spinach - chilli - dill

12

Carciofi con gambo

confit onion - lemon - raisins - olive oil

14

Peperoni arrosto

roasted peppers - garlic - lemon - watercress

11

Passata di Ceci vgn.

chickpeas - pane carasau

9

Affettato

daily selection of sliced meat

11

RAVIOLI

gluten-free alternatives available

Specialità:

Leonardo Pacenti x Joris Bijdendijk 23

oudwijker fiore cheese - leiden cumin cheese - buttermilk sauce - white miso - mustard seeds - onion compote

Limone v.

ricotta - lemon - spicy tomato sauce - basil

20

Spinaci e ricotta (v. possible)

spinach - ricotta - classic ragù

21

Brasato

braised beef - sage butter sauce

22

Baccalà

salted cod ravioli - lobster bisque

24

DOLCI

Crème caramel 8

vanilla custard - caramel sauce - whipped cream

Tiramisu Martini 15

classic tiramisu & mini espresso martini

Affogato 7

vanilla ice cream - shot of hot espresso



Scan for allergen list

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, Toscana	95

BIRRA

Birra Moretti <i>pilsener</i> , 4.6%	4
IJwit <i>wheat beer</i> , 6.5%	6.5
Birra Moretti Zero <i>pilsener</i> , 0%	4.5
Vrijwit <i>wheat beer</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 eggwhites</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 eggwhites</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

Mandarin/sage	5
Lemon/basil	5
Raspberry/mint	5