



ANTIPASTI

ANTIPASTI MISTI PER DUE 34
Italienischer Vorspeisenteller für 2 Personen

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO 21
Rauchlachs-Carpaccio mit Rucola, Limonen-Olivenöl
und roten Zwiebelringen

CARNE CRUDA - TARTAR DI VITELLO 23
Kalbfleischtartar von handgeschnitten
mit Olivenöl, Parmesan und getoastetem Brot

ASPARGI VERDE E BURRATINA 24
Gebratene grüne Spargeln mit Baby-Burrata und
Parmaschinken, beträufelt mit Bärlauchöl

ZUPPA

CREMA DI ASPARGI E GAMBERI 17
Spargelcremesuppe mit gebratener Riesencrevetten,
Bundzwiebeln und grünen Spargeln

INSALATE

INSALATA MISTA 13
Gemischter Salat

INSALATA DI SPINACCI 12
Jungspinatsalat an Honig-Senf-Dressing mit
Cherrytomaten und Pinienkernen

INSALATA PRIMAVERA 16
Grüne & weisse Spargeln kombiniert mit
Erdbeeren, Rucola und Blattsalaten an
Balsamico-Dressing und Feta-Käse-Brösel



PASTE

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERI 25 29
Spaghetti von Pasta & So
mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und
gebratenen Riesencrevetten

CASARECCE "ENRICO" 25 29
Casarecce Teigwaren von Pasta & So
mit Steinpilzen, Champignons, Speck, Schinken, Chili,
Zwiebeln und Knoblauch an tomatierten Rahmsauce

TORCHIETTI "PRIMAVERA" 24 27
Torchietti Teigwaren von Pasta & So
mit Spargelragout, Champignons, Frühlingszwiebeln,
Kräutern, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Rahm

RAVIOLI AI ASPARGI 25 28
Teigtaschen gefüllt mit Spargeln und Ricotta
geschwenkt in Spargel-Morchel-Ragout, Kräutern,
Zwiebeln und Tomatenwürfel an leichter Rahmsauce

RISOTTI e STRIGOLI

RISOTTO ASPARGI E FRAGOLA 25 29
Weissweinisotto mit gebratenen grünen Spargeln,
Erdbeeren und gehobeltem Parmesan

STRIGOLI SPINACCI E DATTARI 23 27
Gebratene Schupfnudeln mit Jungspinat,
Cherry-Tomaten, Crème Fraîche, Frühlingszwiebeln
und getrockneten Tomatenstreifen



SECONDI PIATTI

BRACIOLA DI MAIALE "DUROC" 35
Kotelett vom Aarentaler Duroc Schwein
serviert auf gebratenen grünen Spargeln und
Rosmarinkartoffeln

FILETTO DI AGNELLO "PARMA" 41 47
Gebratene Lammfilets im Parmaschinkenmantel
an Kräuterjus serviert mit Schupfnudeln und Gemüse

FEGATO DI VITELLO 33 39
Kalbsleberstreifen mit Tomatenwürfeli, Zwiebeln,
Kräutern und Knoblauch an Rotweinsauce
serviert mit Trockenreis

"SURF AND TURF" PIEMONTESE 49 58
Entrecôte vom Piemonteser Rind mit gebratenen
Riesencrevetten an rassigem Balsamico-Jus
serviert mit Schupfnudeln und Gemüse

SECONDI DI PESCE

FILETTI DI TROTA "MEDITERANO" 32 38
Forellenfiletstücke gebraten in Olivenöl,
mit Zwiebeln, Peperoncini, Kräuter und Knoblauch
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Gebratener Seesaibling auf grünen Spargeln 33 39
Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln



PIZZA	PIZZA BIANCO PRIMAVERA mit Crème fraîche, Spargeln, Cherry-Tomaten, Mozzarella, Bärlauchöl und Rohschinken	22	26
	PIZZA MARGHERITA	17	20
	PIZZA CONTADINA mit mediterranem Ofengemüse	19	22
	PIZZA NAPOLI mit Sardellen, Oliven und Kapern	20	23
	PIZZA PICCANTE mit Scharfe Salami, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und frische Peperoncini	21	25
	PIZZA PADRONE Kalbfleisch, Spinat und Kräuterbutter	21	25
	PIZZA PARMA mit Parmaschinken, Rucola, und Parmesan	21	25
	PIZZA LEONE mit Schinken, frische Champignons, scharfer Salami und Zwiebeln	21	25
	PIZZA SALMONE AFFUMICATO mit Zwiebeln, Jungspinat, Räucherlachs und Kapern	22	26
	PIZZA MARE E MONTI mit Steinpilzen, Riesencrevetten, Zwiebeln, Knoblauch	23	27

Grundbelag der Pizzen, ausser Pizza Bianco, sind
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano



Dolci

TORTINO AL CIOCCOLATO (20 min) Lauwarmes Schokoladen-Küchlein serviert mit Vanilleglace	15
PARFAIT DI FRUTTO DELLA PASSIONE Passionsfrucht Parfait auf Erdbeeren	12
PANNA COTTA Panna Cotta mit Rhabarber Kompott	8
TIRAMISÙ NEL BICCHIERE Hausgemachtes Tiramisù im Glas	8
FRAGOLA CON CREMA DI YOGURT E CANTUCCI Erdbeeren mit Yoghurtcreme und Cantucci	9
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleglace aufgefüllt mit einem Espresso	7
ELENCO DEI GUSTI einzelne Kugeln Mövenpick nach ihrer Wahl Vanille Dream, Espresso Croccante, Pistachio, Caramelita, Hazelnut Sorbets: Passionsfrucht & Mango, Zwetschgen	4
mit Rahm	+ 1
mit passendem „Schnäpsli“ Vanilleglace mit Baileys	7
Hazelnutglace mit Frangelico	7
Pistachioglace mit Singel Malt Whisky	8
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	8



Herzlich Dank für den Besuch in der Trattoria Leone.

Es freut uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind und wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Unsere Zutaten werden mit Liebe und Respekt behandelt und zubereitet.

Die Rohstoffe beziehen wir möglichst aus der Region, wie zum Beispiel das Pizzamehl von der Steiner Mühle aus Zollbrück, Forellen aus der Fischzucht in Kräiligen, natürlich arbeiten wir auch mit der ortsansässigen Metzgerei Pulver zusammen, um nur einige zu nennen.

Wir legen grossen Wert auf Frische und Qualität unseren Speisen, so hoffen wir auf Ihr Verständnis, falls wir ein Gericht zu einem gewissen Zeitpunkt nicht mehr anbieten können.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wir wünschen Ihnen ein ganz besonderes Erlebnis und danken Ihnen für das entgegen gebrachte Vertrauen.