



ANTIPASTI

ANTIPASTI MISTI PER DUE Italienischer Vorspeisenteller für 2 Personen	34
CARPACCIO DI MANZO PIEMONTESE Von Hand fein geschnittenes Rinds-Entrecôte mit Olivenöl, Zitrone, Parmesansplittern und Rucola	26
VERDURE AL FORNO Lauwarmes mediterranes Ofengemüse auf Rucola mit Basilikum-Vinaigrette	14
BURRATA DI PUGLIA SU DATTERINI Burratina cremige Frischkäse-Spezialität aus Apulien auf Datteltomaten, Rote Zwiebel-Ringe, Olivenöl, Balsamico und Basilikum	15

INSALATE

INSALATA MISTA Gemischter Salat	13
INSALATA DI FORMENTINO Nüsslersalat mit allem Drum und Dran mit gehacktem Ei, gebratenem Speck und Croutons	15
INSALATA INVERNALE Bunter Wintersalat an Honigvinaigrette, garniert mit Randen streifen, gerösteten Nüssen, Orangenfilets und karamellisierten Ziegenkäse	16



PASTE

	SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERI	25	29
	Spaghetti von Pasta & So mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und gebratenen Riesencrevetten		
	SPAGHETTI TROTA AFFUMICATA	25	29
	Spaghetti von Pasta & So mit Räucherforelle, Dattel-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Crème fraîche		
	CASARECCE "ENRICO"	24	28
	Casarecce Teigwaren von Pasta & So mit Steinpilzen, Champignons, Speck, Schinken, Chili, Zwiebeln und Knobli an tomatierten Rahmsauce		
	RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI	24	28
	Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, geschwenkt in Steinpilzragout, Kräutern, Zwiebeln und Knobli an leichter Rahmsauce		
RISOTTI			
GNOCCHI	RISOTTO AL LIMONE E GAMBERONI	25	29
	Gebratene Riesencrevetten auf Rucola und Limettenrisotto		
	GNOCCHI MEDITERRANO	24	28
	Kartoffel-Gnocchi an Tomatensauce mit mediterranem Ofen-Gemüse		



SECONDI PIATTI

CUPETTI DI FILETTO DI MANZO "Strognaoff"	37	44
Kurz gebratene Rindsfiletwürfel an rassiger, cremiger Stroganoffsauce serviert mit Trockenreis		
BRACIOLA DI MAIALE "DUROC"		35
Gebratenes Kotelett vom Aarentaler Duroc Schwein an Salzeibutter mit Kartoffel-Lauch-Stampf und Tagesgemüse		
FEGATO DI VITELLO	33	39
Kalbsleberstreifen mit Tomatenwürfeli, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch an Rotweinsauce serviert mit Trockenreis		
CARRÈ D' AGNELLO		48
Rosa gebratenes Lamrack auf rassigem Glühweinjus serviert mit Kartoffel-Lauch-Stampf und Tagesgemüse		
TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE	48	56
Entrecôte vom Piemonteser Rind auf kräftigem Balsamico-Jus mit Kartoffel-Lauch-Stampf und Tagesgemüse		

SECONDI DI PESCE

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



PIZZA	PIZZA BIANCO mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig, Burrata, Randen und Rucola	22	26
	PIZZA MARGHERITA	17	20
	PIZZA CONTADINA mit mediterranem Ofengemüse	19	22
	PIZZA PERA E GORGONZOLA mit Birnenstücken und Gorgonzola	19	22
	PIZZA TONNO mit Thunfisch, Zwiebelringen und Kapern	20	23
	PIZZA INDYA mit Pouletbrust-Streifen Ananas und Curry	21	25
	PIZZA PICCANTE mit Scharfe Salami, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und frische Peperoncini	21	25
	PIZZA PARMA mit Parmaschinken, Rucola, und Parmesan	21	25
	PIZZA LEONE mit Schinken, frische Champignons, scharfer Salami und Zwiebeln	21	25
	PIZZA MARE E MONTI mit Steinpilzen, Riesencrevetten, Zwiebeln, Knoblauch	23	27

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



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 Krälligen, 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.