TRATTORIA LEONE

ANTIPASTI

ANTIPASTI MISTI PER DUE 34
Italienischer Vorspeisenteller für 2 Personen

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO 17
Rauchlachs-Carpaccio mit Rucola, Limonen-Olivenöl und roten Zwiebelringen

ASPARGI VERDE E BURRATINA 19
Gebratene grüne Spargeln mit Baby-Burrata und Bresaola, beträufelt mit Bärlauchöl

TARTARE DI MANZO 26
Rindsfilet von Hand geschnitten
serviert mit getoastetem Brot und Butter
Separat dazu: 2cl Whisky, Cognac oder Calvados 4

ZUPPA

CREMA DI ASPARGI E GAMBERI 18
Spargelcremesuppe mit gebratenen 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 15
Bunte Blattsalate mit Rucola, grünen und weissen Spargeln, Heidelbeeren und Frühlingszwiebeln

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

TRATTORIA LEONE

PASTE

	SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERI Spaghetti von Pasta & So mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und garbatene Riesencrevetten	25	29
	TORCHIETTI "PRIMAVERA" Torchietti von Pasta & So mit Spargelragout, Champignons, Frühlingszwiebeln, Kräuter, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Rahm	24	28
	CASARECCE "ENRICO" Casarecce Teigwaren von Pasta & So mit Steinpilzen, Champignons, Speck, Schinken, Chili, Zwiebeln und Knoblauch an tomatierter Rahmsauce	25	29
	RAVIOLI AI ASPARGI Teigtaschen gefüllt mit Spargeln und Ricotta geschwenkt in Spargel-Morchel-Ragout, Kräutern, Zwiebeln und Tomatenwürfel an leichter Rahmsauce	24	28

RISOTTI
GNOCCHI

	RISOTTO "AGLIO SELVATICO" Kurz gebratenen Rindsfiletstreifen serviert auf Rucola und Bärlauchrisotto	25	29
	GNOCCHI ASPARGI Kartoffel-Gnocchi mit Champignons, Spargelragout, Crème Fraîche, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomatenstreifen	24	28

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

TRATTORIA LEONE

SECONDI PIATTI

BRACIOLA DI MAIALE "DUROC" 37
Kotelett vom Aarentaler Duroc Schwein
an Morchelrahmsauce serviert mit Tagliatelle und Gemüse

CARRÈ DI AGNELLO "AGLIO SELVATICO" 48
Lammrack mit Bärlauchkruste aus dem Ofen
an Kräuterjus serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 39 47
Kalbsschnitzel mit Salbeiblatt und Rohschinken
an Madeirajus serviert mit Risotto und Gemüse

TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE 49 58
Entrecôte vom Piemonteser Rind
auf gebratenen grünen Spargeln an Sauce Hollandaise
serviert mit Rosmarinkartoffeln

SECONDI DI PESCE

FILETTI DI TROTA "MEDITERANO" 32 38
Forellenfiletstücke gebraten in Olivenöl,
mit Zwiebeln, Peperoncini, Kräuter und Knoblauch
serviert mit Risotto und mediterranem Ofengemüse

FILETTI DI SALMERINO " HOLLANDASIE" 34 41
Seesaiblingsfilet auf gebratenen grünen Spargeln
an Sauce Hollandaise serviert mit Rosmarinkartoffeln

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

TRATTORIA LEONE

PIZZA

PIZZA BIANCO "ASPARGI" mit Crème fraîche, Spargelstreifen, Cherry-Tomaten, Mozzarella, Bärlauchöl und Morcheln	22	26
PIZZA MARGHERITA	17	20
PIZZA CONTADINA mit mediterranem Ofengemüse	19	22
PIZZA INDYA mit Pouletbrust-Streifen Ananas und Curry	21	25
PIZZA PADRONE Kalbfleisch, Spinat und Kräuterbutter	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 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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

TRATTORIA
LEONE

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.