



ANTIPASTI / Vorspeisen

VITELLO TONNATO

Zart gegartes Kalbfleisch mit Thunfischmousse,
Kapern und Zwiebelringe

26

CARPACCIO DI BRESAOLA

"Bresaola Carpaccio mit gehobelten Champignons,
Rucola und Parmesan-Spänen

23

ANTIPASTI MISTI PER DUE

Italienischer Vorspeisenteller für 2 Personen

36

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

13

BURRATINA DI PUGLIA SU DATTERINI

Burratina mit farbigen Cherry-Tomaten,
roten Zwiebelringe, Aceto Balsamico und Basilikumöl

16

RUCOLA, PESCA, BUFFALO, PARMA

Rucola Salat an Honig-Senf-Dressing
mit Pfirsich, Büffel-Mozzarella und Parmaschinken

19



SECONDI PIATTI / Hauptspeisen

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERI

Spaghetti von Pasta & So mit Chili, Knoblauch,
Zwiebeln, Kräutern und gebratenen Riesencrevetten
25 / 29

TORCHIETTI "VITELLO E CALVADOS"

Torchietti von Pasta & So
mit Kalbfleisch-Streifen, Champignons, Frühlingszwiebeln,
Calvados, Kräutern, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Rahm
25 / 29

PAPPARDELLE AL LIMONE E TONNO

breite Nudeln an Zitronen-Thunfischsauce
mit frischen Kräutern und Cherry-Tomaten
24 / 28

RONDELLI AL RATATOUILLE

Rondelli gefüllt mit Ratatouille-Gemüse serviert auf Tomatensauce
belegt mit mediterranem Ofengemüse
23 / 27

RAVIOLI AL LIMONE

Teigtaschen gefüllt mit Zitronen und Ricotta
geschwenkt in Rahm, Kräutern und Tomatenwürfel
mit Rauchlachssteifen garniert
25 / 29
ohne Rauchlachssteifen
22 / 26



TARTARE DI MANZO „LEONE“

Rindsfilet von Hand geschnitten
serviert mit getoastetem Brot und Butter

26 / 35

Separat dazu: 2cl Whisky, Cognac oder Calvados

5

RISOTTO AL LIMONE E FILETTO DI MANZO

Kurz gebratene Rindsfiletstreifen
auf Rucola und Limetten-Risotto

29 / 34

TAGLIATA DI MANZO «PIEMONTESE»

Entrecôte vom Piemonteser Rind
auf Rucola mit Olivenöl und Parmesan Spänen
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

49 / 57

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE

Kalbsschnitzel an leichter Zitronen-Kräuter-Salsa
serviert mit Risotto und Gemüse

39 / 45

PIATTO DI PESCE

Unser Sommer-Fischteller mit gebratenen Filets von der Forelle, dem
Seesaibling und den Riesencrevetten
serviert auf mediterranem Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

34 / 41



PIZZA "CALDO BIANCA"

mit Creme Fraîche, roten Zwiebelringen, farbigen Cherry-Tomaten
Büffel-Mozzarella, Rucola und Oregano
23 / 27

PIZZA MARGHERITA

17 / 20

PIZZA CONTADINA

mit mediterranem Ofengemüse
19 / 22

PIZZA ITALIA

mit frischen Tomatenscheiben, Basilikum Pesto und Mascarpone
20 / 23

PIZZA PADRONE

Kalbfleisch-Streifen, Spinat und Kräuterbutter
22 / 25

PIZZA PICCANTE

mit scharfer Salami, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und frische Peperoncini
22 / 25

PIZZA PARMA

mit Parmaschinken, Rucola, und Parmesan
22 / 25

PIZZA LEONE

mit Schinken, frische Champignons, scharfer Salami und Zwiebeln
22 / 25

PIZZA MARE E MONTI

mit Steinpilzen, Riesengarnelen, Zwiebeln, Knoblauch
23 / 27

Grundbelag alle Pizzen, ausser Pizza Bianca,
sind Tomatensauce, Mozzarella und Oregano



Herzlichen 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 Mühle Landshut in Utzenstorf,
Forellen aus der Fischzucht in Kräiligen, unser Brot vom Stucki Beck in
Bätterkinden, den Salat von Lehmann's aus der Altwyde in Utzenstorf
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.