

RISTORANTE-PIZZERIA DA LEO

 by Leonardo Spina

ANTIPASTI

CARPACCIO DE TERNERA| 14.50

Carpaccio de ternera con parmigiano, vinagreta de mostaza antigua y miel, sal maldon

TARTAR DE SALMÓN | 14.00

Salmón ahumado con aguacate, tomate stracciatella y pesto

MELANZANE ALLA PARMIGIANA| 10.50

Berenjena frita con salsa napolitana albahaca y parmesano gratinada al horno

FOCACCIA DA LEO | 4.50

INSALATA

CAPRESE | 10.50

Mozzarella de búfala con tomate, vinagreta de módena y albahaca

BURRATA | 10.50

Burrata de 200gr con tomate cherry, pesto y mezclum

CABRITA | 10.50

Mezclum queso de cabra caramelizado, frutos secos, fresas y vinagreta de frutos rojos y módena

DA LEO | 11.00

Mezclum, pollo crujiente, salsa dela casa parmesano y pera

VERDE | 9.50

Mezclum, tomate cherry, maíz, huevo duro, olivas negras

PASTA FRESCA/RISSOTO

CAPELACCIO DE FOIE | 15.80

Pasta fresca rellena de foie con salsa de setas, trufa y parmesano

FAGOTTI | 14.50

Pasta rellena de pera y gorgonzolla con salsa de 4 quesos

LASAÑA DE CARNE | 11.50

Lasaña de carne con bechamel gratinada mozzarella parmesano y albahaca.

RISOTTO DE CEPES| 14.50

Risotto de ceps y parmesano.

RAVIOLIS DE CARNE | 13.50

Raviolis rellenos de carne con salsa boloñesa casera

RAVIOLIS DE ESPINACA Y RICOTTA SIN GLUTEN 14.50

Con salsa 4 quesos

PASTA SECA

ESPAGUETTI O RIGATONI CON SALSAS A ELEGIR:

CARBONARA ORIGINAL | 10.50

Guanciale, yema de huevo y queso pecorino.

CARBONATA (CON NATA) | 11.50

Bacon, nata, parmesano y pimienta

BOLOÑESA | 10.50

Carne picada mixta y tomate.

PESTO | 11.50

Albahaca, piñones, aceite de oliva y parmesano

PUTANESCA | 12.50

Olivas negras, alcaparras, anchoas, ajo guindilla, perejil y salsa napolitana

SALSA DE BOLOÑESA VEGANA | 11.50

Verduras, soja texturizada y tomate

PIZZAS DA LEO

GENOVESA | 13.50

Tomate, mozzarella di bufala tomate cherry y salsa pesto

BIANCA | 14.50

Crema de celeri (raiz del apio), mozzarella fior di latte, gorgonzolla, pera y nueces de macadamia

DA LEO| 15.50

Nata fresca, mozzarella fior di latte mortadella italiana, tomate cherry, burrata y crema dulce de pistacho

PARMIGIANA | 13.50

Tomate, mozzarella fior di latte, berengena frita y parmesano

IBÉRICA 16.00

Tomate, mozzarella fior di latte y jamón ibérico

TARTUFFO | 15.50

Crema de trufa negra, mozzarella fior di latte, champiñones frescos, huevo y parmesano

PIAMONTESA| 14.00

Tomate, mozzarella fior di latte, pollo marinado, cebolla y pimienta italiano

BOLOGNA| 14.00

Tomate, salsa boloñesa casera, mozzarella fior di latte y bacon

CARBONATA | 14.50

Salsa carbonara con nata, mozzarella fior di latte, bacon parmesano y pimienta negra recién molida

SALMONE| 16.50

Tomate, mozzarella fior di latte y salmón ahumado

BARBACOA | 14.50

Tomate, Mozzarella fior di latte, salsa barbacoa, cebolla caramelizada, bacon y porchetta

MALLORQUINA| 14.50

Tomate, mozzarella fior di latte, queso de cabra, sobrasada de mallorca y miel

VEGANA | 16.50

Tomate, mozzarella vegana, heura, cebolla calabacín y pimienta rojo escalivado

PIZZAS CLÁSICAS

MARINARA | 10.00

Tomate, ajo, albahaca orégano y aceite de oliva

TODAS LAS SIGUIENTES PIZZAS CON TOMATE Y MOZZARELLA FIOR DI LATE COMO BASE:

MARGHERITA| 11.00

Albahaca

PROSCIUTTO | 13.00

Prosciutto cotto

TROPICALE | 14.00

Prosciutto cotto y piña

QUATRO STAGIONE | 14.50

Prosciutto cotto, champiñones, oliva negras de kalamata, atún y alcachofas

PEPPERONI | 13.00

Pepperoni picante

5 FORMAGGI 14.50

Parmesano, emmental, gorgonzolla y provolone

CAPONATA | 14.50

Pimiento escalivado, berengena escalivada, olivas de kalamata queso de cabra y anchoas

TONNO E CIPOLLA| 13.50

Atún y cebolla

CAPRICCIO | 14.50

Champiñones, prosciutto cotto, bacon y alcachofas

PIZZAS CLÁSICAS

ORTOLANA | 14.00

Pimiento escalivado, alcachofas calabacín champiñones y berengena escalivada

CALZONE| 14.00

Atún, prosciutto cotto y champiñones

NAPOLETANA | 14.50

Alcaparras, olivas de kalamata y anchoas.

PUGLIESE | 14.00

Tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pimiento escalivado, huevo y champiñones

* Disponemos de bases de pizza sin gluten, heura y queso vegano.

DOLCE

VULCANO DI CIOCOLATTO | 6.50

Con helado de vainilla

TIRAMISÚ | 6.00

Tiramisú tradicional casero

TORTA DI FORMAGGIO| 5.50

Delicioso pastel de queso cremoso

TORTA DI FORMAGGIO E LOTUS | 6.50

Delicioso pastel de queso cremoso con galleta Lotus y crema de Lotus

CREPE DE NUTELLA | 5.00

Crepe relleno de Nutella

PANNA COTTA | 5.75

Acompañada de coulis de fruta de la pasión y trocitos de mango

BIRRA

ICHNUSA 3.50

Sardeña - TOASTED LAGER - 33cl alc. 5%

MORETTI 2.75

Urdine - LAGER - 33cl - alc. 4,6%

MORETTI LIMONE 2.75

Urdine - LIMONE LAGER - 33cl - alc. 2%

ESTRELLA DAMM

Barcelona - LAGER - alc. 5,4%

COPA 2.50

CAÑA 2.00

MEDIANA 2.75

TURIA BARRIL 2.50

Murcia - TOASTED LAGER - alc. 5,60%

BALADIN SIN GLUTEN 4.50

Cuneo - BLOND ALE - 33cl - alc. 6.5%

VINOS

ROSADO - Rosato del Salento ----- 13.50

MALVASIA - Sauvignon del Salento 13.50

NEGROAMARO del Salento ----- 13.50

LAMBRUSCO

ROSADO - Rose di Bacco ----- 12.00

NEGRO - Villa Cialdini ----- 15.50

REFRESCOS

AGUA ----- 2.00

AGUA CON GAS ----- 2.20

COCA COLA ----- 2.40

COCA COLA ZERO ----- 2.40

FANTA NARANJA ----- 2.40

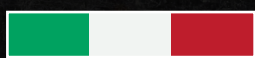
FANTA LIMÓN ----- 2.40

NESTEA ----- 2.50

AQUARIUS ----- 2.50

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

RISTORANTE·PIZZERIA
DA LEO



by Leonardo Spina

SÍGUENOS EN:
@pizzeriadaleomanresa