



ME NU



**MENÙ WORK IN PROGRESS!
SE DOVESSI TROVARE QUALCHE ERRORE,
COMUNICALO AL NOSTRO STAFF!**

**THIS MENU IS A WORK IN PROGRESS!
IF YOU FIND ANY MISTAKES,
PLEASE LET OUR STAFF KNOW!**

Gentile ospite,

Alessandro, il personale di sala e la brigata di cucina ti danno il benvenuto al **Ristorantino Pizzeria Leone**.

Siamo qui per soddisfare tutte le tue esigenze e soprattutto per garantirti un'esperienza di gusto e relax.

Per farlo utilizziamo prodotti di alta ricercatezza, serviti da un personale di sala e cucina professionale e altamente qualificato, attraverso anni di esperienza e una costante formazione.

Il nostro credo, anche se un po' vintage, si dirige verso la famosa frase "il cliente ha sempre ragione", motivo per il quale ti chiediamo di sentirti pienamente a tuo agio e ad esternare qualunque tua sensazione.

Teniamo a sottolineare che siamo qui a tua totale disposizione, anche quando qualche *défaillance* potrebbe non soddisfare le tue aspettative. Infatti, siamo soliti rimediare in qualunque modo laddove si presenti un problema.

Adesso che ci siamo conosciuti, ti auguriamo una splendida esperienza in nostra compagnia!

i NOSTRI MENÙ FISSI

◆ SAPORI DI SICILIA ◆

ANTIPASTO DEGUSTAZIONE

**INSALATA DI MARE
FRITTURINA DI PARANZA
CAPONATA DI SPADA**

PRIMO

**FETTUCCINE CON GRANCHIO,
GAMBERO* ROSSO DI MAZARA E PISTACCHIO**

SECONDO

**INVOLTINO DI PESCE SPADA* TRICOLORE
CON PATATE AROMATIZZATE ALLE ERBE FINI**

DESSERT

**DOLCE DELLA CASA
GRANITA AL LIMONE**

BEVERAGE

ACQUA, VINO LA SEGRETA - PLANETA**

45€ A PERSONA

****1 CALICE
DAL SECONDO MENÙ, 1 BOTTIGLIA**

◆ FRESCO DI MARE ◆

ANTIPASTO DEGUSTAZIONE

**OSTRICA IN BELLAVISTA
GAMBERO* IN TEMPURA
CARPACCIO DI SPADA* AL MOJITO
INSALATA DI MARE
FRITTURINA DI PARANZA
JULIENNE DI CALAMARO* CON POMODORO SECCO**

PRIMO

**FETTUCCINE CON GAMBERO* ROSSO DI MAZARA,
POMODORINO E GRANELLA DI PISTACCHIO**

SECONDO

**FILETTO DI PESCE* IN CROSTA DI PATATE
CON RATATOUILLE DI VERDURE**

DESSERT

**DOLCE DELLA CASA
GRANITA AL LIMONE**

BEVERAGE

ACQUA, VINO LEONE - TASCA D'ALMERITA**

55€ A PERSONA

****1 CALICE
DAL SECONDO MENU, 1 BOTTIGLIA**

◆ BREZZA MARINA ◆

ANTIPASTO DEGUSTAZIONE

**OSTRICA FINE DE CLAIRE IN BELLAVISTA
TARTARE DI SALMONE* CON EMULSIONE AL MANGO
CARPACCIO DI SPADA* AI DUE PEPI
TARTARE DI TONNO*
GAMBERO* MARINATO**

PRIMO

**SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA SU CARPACCIO DI SCAMPO
E LA SUA TARTARE E RICCI DI MARE**

SECONDO

**TRANCIO DI PESCE* IN CROSTA DI SALE
CON RATATOUILLE DI VERDURE**

DESSERT

**DOLCE DELLA CASA
GRANITA AL LIMONE**

BEVERAGE

ACQUA, VINO KIKE - FINA**

65€ A PERSONA

****1 CALICE
DAL SECONDO MENU', 1 BOTTIGLIA**

◆ DELIZIE DEL MEDITERRANEO ◆

ANTIPASTO DEGUSTAZIONE

SCAMPO IN TEMPURA
CAPONATA DI SPADA*
GAMBERO* RAFFREDDATO AL PERNOD IN SALSA COCKTAIL
GAMBERO* PRALINATO AL PISTACCHIO
INSALATA DI POLPO, POMODORINO E PATATE

PRIMO

FETTUCCINE ALL'ASTICE

SECONDO

GIRELLO DI PESCE* DEL GIORNO SU CREMA DI PATATE

DESSERT

DOLCE DELLA CASA
GRANITA AL LIMONE

BEVERAGE

ACQUA, VINO** BIANCO DI NERA - MILAZZO

75€ A PERSONA

**1 CALICE
DAL SECONDO MENU, 1 BOTTIGLIA

MENÙ
ALLA CARTA

◆ ANTIPASTI DI MARE ◆

CAPONATA DI PESCE SPADA € 16,00

Pesce spada, sedano, cipolla, capperi, olio evo, concentrato di pomodoro, aceto, zucchero, olive verdi, menta, vino bianco*

Swordfish, celery, onion, capers, evo oil, tomato concentrate, vinegar, sugar, green olives, mint, white wine

CODE DI POLPO GRILL SU VELLUTATA DI ZUCCHINE € 18,00

Zucchine, code di polpo, zenzero, olio, sale*

Octopus tails, zucchini, ginger, oil, salt

INSALATA DI MARE € 18,00

Polpo lessato, calamari*, cozze, vongole, sedano, carote, sale, olio evo, limone*

Boiled octopus, squid, mussels, clams, celery, carrots, salt, extra virgin olive oil, lime

ZUPPA DI COZZE € 12,00

Cozze, prezzemolo, aglio, pomodoro, peperoncino

Mussels, parsley, garlic, tomato, chili pepper

DEGUSTAZIONE AI SAPORI DI MARE (PER 2/PER 1)  € 30,00/€ 24,00

Insalata di mare, polpette di sarde*, ostrica, scampi in tempura*, fritturina*, caponata di pesce spada**

Seafood Salad, Sardine Meatballs, Oyster, Tempura Shrimp, Fried Fishes, Swordfish Caponata, oil, salt

ZUPPA DI COZZE E VONGOLE € 18

Zuppa di cozze e vongole con pomodorini e crostini di pane di tumminia all'aglio

Mussels and clam soup, cherry tomatoes, tumminia bread croutons, garlic

◆ CRUDI E MARINATI ◆

CARPACCIO DI GAMBERO ROSA DI SICILIA CON POLVERE DI FRAGOLE € 20,00

Gambero rosa, fragole, limone*

Shrimp, strawberries, lemon

DEGUSTAZIONE DI CRUDITÉS (PER 2/PER 1)  € 34,00/€ 26,00

*Degustazione di pescato del giorno cruditès**

Fishes Cruditès

OSTRICA IN BELLAVISTA € 4,00

Ostrica Fine de Claire

Oyster Fine de Claire

TARTARE DI TONNO € 18,00

Tonno, pepe rosa e polvere di liquirizia*

Tuna tartare with pink pepper and licorice powder

*in assenza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito da materia prima abbattuta o congelata di altrettanta prima qualità

 Piatti più venduti dell'anno

◆ ANTIPASTI DI TERRA ◆

CESTINO DI GRANA CON BUFALA, RUCOLA, E CRUDO €16,00
Grana padano, mozzarella di bufala, crudo, rucola
Grana Padano, with buffalo mozzarella cheese, rocket and raw ham

RICOTTINA DI BUFALA CON MIELE E NOCI €16,00
Ricotta di bufala, miele, noci, focaccina artigianale di produzione interna
Buffalo ricotta, honey, nuts homemade bread

◆ ANTIPASTI VEGETARIANI ◆

FRITTO SICILIANO (PER 2 PERSONE) € 8,00
Patatine fritte, crocchè, panelle**
Chips, panelle, crocchè

MEDAGLIONI FANTASIA € 10,00
Melanzana grigliata, pomodorino, scamorza, olive nere
Grill eggplant, cherry tomatoes, scamorza cheese, black olives

MILLEFOGLIE DI MELANZANE € 12,00
Melanzane fritte, mozzarella fior di latte, pomodoro, basilico
Fried eggplants, mozzarella fior di latte, tomato, basil

SPIEDINO AI COLORI DI SICILIA € 12,00
Zucchine grigliate, philadelphia, rucola, miele, granella di pistacchio
Zucchini rolls with rocket salad, philadelphia, pistachio and honey

TORTINO LEONE € 10,00
Zucchinette, patate, sale, olio evo, pepe, salvia
Zucchini, potatoes, salt, evo oil, peppers, sage

◆ PRIMI DI MARE ◆

BUSIATE CON SCAMPI € 22,00

Busiate fresche pastificio Mirabella, scampi, zucchinette, mandorle, olio evo, sale*
Pasta, prawns, crispy zucchini, almonds, oil, salt

FETTUCCINE MAZARA € 22,00

Fettuccine di pasta fresca pastificio Mirabella, gambero rosa di Mazara, pomodorino, aglio, vino bianco, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, olio evo, sale*
Pasta, shrimps, cherry tomatoes and chopped pistachios

FETTUCCINE CON GRANCHIO € 24,00

Fettuccine fresche pastificio Mirabella, granchio, gambero bianco*, pomodorino, pistacchio, vino bianco, olio evo, sale*
Pasta with crab, shrimp, pistachio and cherry tomatoes

RAVIOLI DI CERNIA € 20,00

Ravioli freschi pastificio Mirabella, cernia, gambero rosa di Mazara, pomodorini e zucchinette, vino bianco, olio evo, sale*
Ravioli with grouper, shrimps, cherry tomatoes and zucchini

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 18,00

Spaghetti, vongole, aglio, olio evo, pepe e prezzemolo
Pasta, clams, oil, garlic, peppers, parsley

TAGLIOLINI DELLE DUE SICILIE € 18,00

Tagliolini di pasta fresca pastificio Mirabella con pesce spada, pomodorini scottati su crema di melanzane, emulsione di menta, olio evo, sale*
Pasta with swordfish, cherry tomatoes on eggplant cream and mint

◆ PRIMI DI TERRA ◆

BUSIATE CON STRACCETTI DI VITELLO, RUCOLA FRITTA E STRACCIATELLA € 16,00

*Busiate di pasta fresca pastificio Mirabella, vitello, rucola, stracciatella, olio evo, sale
Pasta, veal strips, rocket salad, buffalo soft mozzarella's cream*

BUSIATE DELLO CHEF € 14,00

*Busiate di pasta fresca Pastificio Mirabella, mozzarella di bufala, pistacchio, olio evo,
sale, pepe
Pasta, buffalo mozzarella, pistachio, oil, salt, pepper*

FETTUCINE CON SPECK, TALEGGIO E NOCI IN CIALDA DI PARMIGIANO € 18,00

*Fettuccine di pasta fresca Pastificio Mirabella, speck, taleggio, noci, parmigiano, olio
evo, sale
Pasta, speck, taleggio, cheese, nuts, crispy parmesan*

RISOTTO CON SELEZIONE DI FUNGHI E PINOLI € 17,00

*Risotto, selezione di funghi, pinoli, olio evo, pepe
Rice, mushrooms, pine nuts, oil, pepper*

◆ SECONDI DI MARE ◆

FRITTURA DI PARANZA € 18,00

Pesce fresco del giorno, olio, farina, sale

Fried fishes, oil, flour, salt

GIRELLO DI PESCATO DEL GIORNO  € 22,00

CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Pescato del giorno, gambero rosso di Mazara, pistacchio, patate, burro, lime, olio evo, sale, pepe*

Day's catch, shrimp, pistachio, potatoes, butter, oil, lime

INVOLTINI DI PESCE SPADA TRICOLORE € 20,00

Involtini di pesce spada tricolore con julienne di verdure e crema di patate*

Swordfish rolls, julienne vegetables, potatoes creme

PESCATO DEL GIORNO (ALL' ETTO) € 7,00

Pescato del giorno in crosta di sale/grill/ai frutti di mare

Day's catch with salt crust/grill/with shellfish

SPIEDO DI PESCE € 22,00

Spiedo di pesce con gamberoni, calamaro* e spada* con verdure grill*

Fish skewer with king prawns, squid, swordfish and grill vegetables

TAGLIATA DI SPADA € 18,00

Tagliata di spada con misticanza, pomodorini e battuta di menta*

Sliced swordfish with mixed salad, cherry tomatoes and chopped mint

TORRE DI SALMONE € 18,00

Torre di salmone con spinaci* al burro, scaglie di lime, olio evo e sale*

Salmon, spinach, lime, oil, salt

*in assenza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito da materia prima abbattuta o congelata di altrettanta prima qualità

 Piatti più venduti dell'anno

◆ SECONDI DI TERRA ◆

GRIGLIATA DI CARNE <i>Grigliata di carne mista del giorno</i> <i>Mixed grilled meat of the day</i>	€ 18,00
TAGLIATA DI POLLO <i>Tagliata di pollo con songino, pomodoro a fette e salsa yogurt</i> <i>Chicken, songino, tomato slices, yogurt, sauce</i>	€ 15,00
TAGLIATA DI VITELLO SU PIETRA LAVICA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E CRUDO <i>Tagliata di vitello su pietra lavica con fonduta di parmigiano e crudo</i> <i>Cut of veal, parmesan fondue, raw ham</i>	€ 22,00
TAGLIATA DI VITELLO SU PIETRA LAVICA CON FUNGHI, POMODORINI SALTATI E SCAGLIE DI GRANA <i>Tagliata di vitello su pietra lavica con funghi, pomodorini saltati e scaglie di grana</i> <i>Cut of veal, cherry tomatoes, shavings of Grana Padano cheese, mushrooms</i>	€ 20,00
VITELLO AL PEPE VERDE <i>Vitello, pepe verde, sale, pepe, burro, brandy</i> <i>Veal, green pepper, salt, butter, brandy, pepper</i>	€ 18,00

◆ SECONDI VEGETARIANI ◆

CRESPELLE LEONE <i>Farina 00, latte, uova, sale, pepe, burro, spinaci, olio evo, grana padano</i> <i>Flour 00, milk, eggs, salt, pepper, butter, spinach, oil, grana padano</i>	€ 12,00
HAMBURGER DI VERDURE <i>Verdure miste, cipolla, olio evo, sale, pepe, piselli, carote</i> <i>Mixed vegetables, onion, oil, salt, peppers, peas, carrots</i>	€ 12,00



◆ PIZZE VIP ◆

BARCETTA CALACALA

€ 15,00

Barchetta di pizza con pomodorino giallo, salmone, bufala e scaglie di lime
Pizza boat with yellow cherry tomatoes, salmon, buffalo mozzarella, lime zest

CANNOLO 3.0

€ 18,00

Pomodorino e bufala campana dop al centro. Crema di pistacchio, mortadella e stracciatella di bufala a sx. Prosciutto crudo, stracciatella e pomodorino a dx
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella at the center. Pistachio cream, mortadella, buffalo stracciatella at the left. Raw ham, stracciatella, cherry tomatoes at the right.

FRUTTI DI MARE

€ 16,00

Pomodoro San Marzano dop, vongole, calamari, cozze, gamberi*, aglio e prezzemolo*
San Marzano tomato, clams, squids, mussels, shrimps, garlic, parsley

MANICOMIO®



€ 13,00

Pomodorino giallo, pomodorino rosso, pesto di pomodoro secco e stracciatella di bufala
Yellow cherry tomatoes, cherry tomatoes, dried tomatoes pesto, buffalo stracciatella

MISS UNIVERSO



€ 15,00

Bufala campana dop, mortadella artigianale, stracciatella e crema di pistacchio
Buffalo mozzarella cheese from Campania, mortadella, stracciatella di bufala and pistachio cream

ROTOLO LEONE

€ 18,00

Crema di pistacchio, bufala campana dop, pomodorini, prosciutto cotto artigianale, rucola e burrata
Cream of pistachio, buffalo mozzarella from Campania, cherry tomatoes, ham, rocket salad, burrata cheese

ROTOLO VIZIOSO

€ 18,00

Bufala campana dop, pesto di pomodori secchi, pomodorini gialli, speck, noci, burrata e miele
Buffalo mozzarella, dried tomatoes pesto, yellow cherry tomatoes, speck, nuts, burrata & honey

SFILATINO

€ 16,00

Bufala campana dop, crudo selezione top, scaglie di grana
Buffalo mozzarella cheese, raw ham, parmesan

U FIGGHIU

€ 16,00

Bufala campana dop, zucchine grigliate, gamberetti e pesto di pistacchio*
Buffalo mozzarella from Campania, grilled zucchini, shrimps and pistachio pesto

*in assenza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito da materia prima abbattuta o congelata di altrettanta prima qualità
 Piatti più venduti dell'anno

◆ PIZZE CLASSICHE ◆

5 FORMAGGI

€ 12,00

Fiordilatte campano dop, gorgonzola, caciocavallo, tuma olandese e un formaggio a scelta dello chef

Fiordilatte campano dop, gorgonzola, caciocavallo, dutch tuma, chef's choice cheese

BELLA NAPOLI

€ 9,50

Pomodoro San Marzano, fiordilatte campano dop e filetti di acciughe di Aspra San Marzano tomato, mozzarella cheese and anchovy fillets from Aspra

CALZONE

€ 10,50

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte campano dop, prosciutto artigianale senza conservanti

San Marzano tomato, mozzarella cheese, ham

DEL CAPITANO

€ 10,50

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte campano dop, filetto di tonno al naturale e cipolla rossa di Tropea

San Marzano tomato, mozzarella cheese, natural tuna fillet and Tropea red onion

DEL CONTADINO

€ 12,50

Pomodoro a fette, fiordilatte campano dop, funghi, zucchine, melanzane e spinaci

Sliced tomatoes, mozzarella cheese, mushrooms, zucchini, eggplants and spinach

LA LUPA

€ 9,50

Pomodoro San Marzano. fiordilatte campano dop, prosciutto coscia artigianale senza conservanti aggiunti

San Marzano tomato, mozzarella cheese, ham

MAIALINO IN FIAMME

€ 12,00

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte campano dop, salame piccante artigianale al naturale

San Marzano tomato, mozzarella cheese, spicy salami

MILLE CAPRICCI

€ 12,00

Pomodoro San Marzano, fiordilatte campano dop, prosciutto coscia artigianale senza conservanti aggiunti, funghi, carciofi, wurstel e olive

San Marzano tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, wurstel, olives

PARMIGIANA

€ 11,00

Pomodoro San Marzano dop, fiordilatte campano dop, melanzane, salsa cotta, basilico e grana

San Marzano tomato, mozzarella cheese, eggplants, cooked sauce, basil and grana padano

POSILLIPO

€ 13,00

Fiordilatte campano dop, friarielli e salsiccia

Mozzarella cheese, sausage and friarielli

SAN DANIELE

€ 15,00

Pomodoro San Marzano dop, Fiordilatte campano dop, crudo di Parma selezione top, rucola e grana

San Marzano tomato, mozzarella cheese, raw ham, rocket salad and parmesan

*in assenza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito da materia prima abbattuta o congelata di altrettanta prima qualità

👑 Piatti più venduti dell'anno

SENZA NANI € 8,00
Fiordilatte campano dop
Mozzarella cheese

SUA MAESTÀ € 8,50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte campano dop
San Marzano tomato, mozzarella cheese

◆ **CONTORNI** ◆

GRIGLIATA DI VERDURE €12,00
Grigliata di verdure miste
Grilled vegetables

INSALATONA €12,00
Lattuga, rucola, mozzarella, pomodorino, tonno
Lettuce, rocket salad, mozzarella, tomato, corn, tuna

INSALATONA LEONE €12,00
Lattuga, bufala, mandorle, carote, miele, pomodorini confit
Lettuce, buffalo mozzarella, almonds, carrots, honey, confit tomatoes

PATATE AL FORNO €6,00
Patate, olio evo, sale
Potatoes, olive oil, salt

PATATINE FRITTE €7,00
Patate, olio, sale
Potatoes, olive oil, salt

RATATOUILLE DI VERDURE €7,00
Ratatouille di verdure miste
Vegetable ratatouille

SPINACI AL BURRO €7,00
Spinaci, burro, sale*
Spinach, butter, salt

◆ DESSERT ◆

CANNOLO SCOMPOSTO	€7,00
<i>Scorza di cannolo, ricotta, gocce di cioccolato, zucchero</i> Cannoli, ricotta cheese, chocolate chips, sugar	
<hr/>	
CHEESECAKE	€7,00
<i>Formaggio cremoso, panna, zucchero, biscotti digestive, burro</i> Cream cheese, cream, sugar, digestive biscuits, butter	
<hr/>	
PANNA COTTA	€7,00
<i>Panna, addensante alimentare, zucchero</i> Cream, food thickener, sugar	
<hr/>	
PARFAIT DI MANDORLE	€7,00
<i>Panna, uova, zucchero, mandorle</i> Cream, eggs, sugar, almonds	
<hr/>	
SELEZIONE DI DOLCI	€29,50
<i>Selezione di vari dolci</i> Selection of desserts	
<hr/>	
TIRAMISÙ	€7,00
<i>Uova, zucchero, savoiardi, mascarpone, caffè</i> Eggs, sugar, Isavoiardi biscuits, mascarpone, coffee	
<hr/>	
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE	€7,00
<i>Cioccolato, burro, uova, cacao, zucchero, farina</i> Chocolate, butter, eggs, cocoa, sugar, flour	
<hr/>	

◆ BEVERAGE ◆

ACQUA GERACI NATURALE/FRIZZANTE	€3,00
COCA COLA	€3,00
COCA COLA ZERO	€3,00
FANTA	€3,00
SPRITE	€3,00
CHINOTTO	€3,00
BIRRA 0,20 BIONDA/ROSSA	€4,50
BIRRA 0,40 BIONDA/ROSSA	€5,50
MESSICA AI CRISTALLI DI SALE 0,50	€6,00
MESSICA AI CRISTALLI DI SALE 0,33	€4,50
CHIMAY ROSSA	€5,50
PAULANER 0,33	€6,00
CALICE DI VINO DEL RISTORANTINO	€5,00
CALICE DI VINO DA BOTTIGLIA	€7,00

◆ TABELLA DEGLI ALLERGENI ◆



CROSTACEI



PESCE



FRUTTA A GUSCIO



UOVA



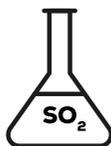
SENAPE



LUPINI



SESAMO



SOLFITI



MOLLUSCHI



ARACHIDI



SOIA



SEDANO



GLUTINE



LATTICINI



RISTORANTINO PIZZERIA LEONE - VIA CAVOUR 11/21 PALERMO
WWW.RISTORANTEPIZZERIALEONE.IT - TEL/WHATSAPP 091323840