Certificazione Pesce e carne

Pesce: Italia, Marocco, Argentina, Francia
Fresco e Abbattuto.

Carne bovina: Italia, razza Chianina e Nostrana

Carne suina: provenienza Italia,
Razza italiana Cinta Senese.

Carne ovina: provenienza Svizzera

Pollame: provenienza Svizzera

4LEONI SIRACUSA

4LEONI SIRACUSA

I consigli di Antonio

Proponiamo un menu degustazione che rispecchia la nostra cura nella selezione di prodotti stagionali sempre freschissimi e l'umore del cuoco Antonio...

Lasciatevi sorprendere con:

un menu di 8 portate:
8 Gänge Menu
(4 antipasti, un primo, un secondo, un intermezzo e un dessert)
a 120.-

un menu di 5 portate:
5 Gänge Menu
(2 antipasti, un primo, un secondo e un dessert)
a 90.-

Dessert

Cannolo siciliano *Frittierter Teig, gefüllt mit Ricotta Creme*	11
Tortino al cioccolato con cuore fondente (15min) *Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern*	12
Crostata 4 Leoni *Kuchen gefüllt mit Schokoladen- und Vanillecreme*	10
Semifreddo alla zucca con frutti rossi *Kürbis Parfait mit Waldbeeren*	11

Vini da Dessert	4cl
Marsala D.O.C	8
Marsala vergine	12
Marsala semisecca	9
Zibibbo	9
Moscato	9
Porriture Nobile	12

Bevande

Acqua, 1 lt	8
Acqua, ½ lt	5
Coca Cola 33 cl	4 ½
Coca Cola Zero 33cl	4 ½
Vivikola 33cl	5
Chinotto 20 cl	5
Aranciata 20 cl	5
Caffe	4 ½

Birra

Birra Minchia Bionda 33cl	8
Birra Minchia Rossa 33cl	9
Birra moretti 50cl	9

Antipasti

Gran piatto di mare (min. x2) p.p. 49
Tartar und Variation aus rohem, mariniertem und gek. Fisch

Calamaretto grigliato in crosta di erbe 19
Calamari in Kräuternkruste

Minestrone di verdure dello Chef 19
Gemüsesuppe

Tentacoli di polipo su patata schiacciata 21
Tintenfisch und Kartoffeln

Primi

Gnocchi di zucca agli agrumi e gamberi rossi di Mazzara 29
Kürbisgnocchi mit rote Crevetten und Zitrusgewächs

Manicaretti di mare con bisque di gamberi 32
Hausgemachte Crêpe gefüllt mit Fisch in eine Crevettenriduzio

Risotto allo zafferano con carpaccio di tonno 34
Safran Risotto mit Thunfischcarpaccio

Pescato del giorno

Pesce intero o trancio alla griglia (secondo disponibilità e prezzi di mercato) *Frischer Fisch von der Theke, je nach Verfügbarkeit und Marktpreis*	prezzo al kg da 90 a 130
Grigliata mista 300gr *Grillplatte mit gemischtem Fisch.*	49

Secondi

Zuppa di pesce *Fischsuppe*	42
Millefoglie di spada su crema di zucca *Schwertfisch auf Kürbis creme*	39
Tagliata di manzo con funghi trifolati *Rinds Entrecote mit Pilze*	54

Contorni

Patate novelle *Neue Kartoffeln*	6
Insalata d'aranci e finocchi *Fenchel- und Orangensalat*	10
Verdure miste grigliate *Gegrilltes Gemüse*	11
Spinaci Saltati *Frische Spinat*	8

E poi non mancano mai...

Arancini *Reisbällchen gefüllt mit Ragout*	9
Crocchette di patate *Kartoffelkroketten*	9
Marinati dal banco *Marinierter Fisch von der Theke*	29
Carpaccio di ricciola arancio e limone *Carpaccio aus King Fisch*	32
Spaghetti alle vongole sgusciate all'aglio dolce *Spaghetti mit Venusmuscheln*	29
Rigatoni alla norma *Rigatoni mit Aubergine und salzigem Ricotta*	26
La frittura mista *frittierte Fischvariation*	29