

LEONARD'S

SURPRISE MENU

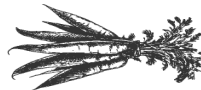
MENU SURPRISE

A menu designed to enhance and raise awareness of our region, our local products and our places of origin, taking into account seasonality and respect for each ingredient.

Francesco De Bartolomeis

Un menu conçu pour valoriser et faire connaître notre région, nos produits locaux et nos lieux d'origine, en tenant compte de la saisonnalité et du respect de chaque ingrédient.

Francesco De Bartolomeis



Cuisine Pure

4-course menu

Menu à 4 plats

152

The Green

4-course vegan menu

Menu végétarien en 4 étapes

138



Wine Pairing

Accord mets et vins

4-course wine pairing

Accord mets et vins en 4 étapes

60 (vegan)

100

THE DELICACIES SHOWCASE



Iranian Caviar Beluga Imperial

30 grams

290

50 grams

460

Prunier Classique Oscietra Caviar

Served with traditional garnish

Servi avec un accompagnement traditionnel

50 grams

248

125 grams

480

Plate of Temptation

Red Prawns Carpaccio „Mazara del Vallo”

Amalfi lemon - Fresh herbs & flowers

Citron d'Amalfi - Herbes fraîches & fleurs

Accompanied with 10 gr of Oscietra caviar

Accompagné de 10 g de caviar Oscietra

75

TO SHARE

Il Tonno & Il Vitello

28

Le Crocchette di Baccalà e Patate

Ginger & basil Mayo - Lime

Mayonnaise au gingembre et au basilic - Citron vert

18

La Focaccia

Eggplant - Dried ricotta - Piennolo tomatoes

Aubergine - Ricotta sèche - Tomates piennolo

18

STARTERS

ENTRÉES



Swiss Wagyu Tartare

Shallot mayo - Selection of oriental mushrooms - Crispy shiso leaves

Braised wagyu rib bao - Dim sum

Mayonnaise aux échalotes - Sélection de champignons orientaux

Feuilles de shiso croustillantes - Bao de côtes de wagyu braisées - Dim sum

54

Egg Camouflage

Asparagus - Morels - Truffle

Asperges - Morilles - Truffe

42

Endive & Stracciatella di Burrata

Grissini crumbs - Szechuan pepper - Cashews

Brisures de grissini - Poivre de Sichuan - Noix de cajou

28

SOUP & BROTH

SOUPES ET BOUILLONS

Pea Soup

Soupe de pois

Salmon trout - „Bottone” fleurette - Oxalis

Truite saumonée - Fleurette „Bottone” - Oxalis

28

Ramen Broth

Bouillon de ramen

Homemade cappelletti - Charred shiitake mushrooms - Spring onion - Sesame

Cappelletti maison - Shiitakés grillés - Ciboule - Sésame

28

PASTA & RISOTTO



I Bottoni alla „Milanese”

Braised ossobuco - Saffron & Parmesan coulis - Jus ristretto
Ossobuco braisé - Coulis de safran et parmesan - Jus ristretto

44

La Chitarrina „Lemon, Chili & Basil”

Yellowfin tuna carpaccio - Bottarga - Crispy raw celery - Taralli crumbs
Carpaccio de thon jaune - Bottarga - Céleri cru croquant - Chapelure de Taralli

48

Il Risotto Vialone Nano

Fresh & dried porcini mushrooms - Tomme fleurette - Nashi pear - Rocket
Cèpes frais et séchés - Tomme Fleurette - Poire Nashi - Rockette

44

UNA PASTA PER DUE

Pasta to share... or not

I Paccheri all'Astice

Lobster sauce
Sauce au homard

100

I Rigatoni

Guanciale - Piennolo tomatoes - Tropea onion - Fresh chili - Pecorino Romano
Guanciale - Tomates Piennolo - Oignon de Tropea - Piment frais - Pecorino Romano

60

Le Grand Spaghettoni

Variety of tomatoes and basil - Butter - Parmesan
Variété de tomates et basilic - Beurre - Parmesan

60

SPECIALITIES FOR TWO

SPECIALITÉS POUR DEUX



„La Patte Noire” Whole Roasted Chicken

„La Patte Noire” Poulet Rôti Entier

From/de Gruyère

Roasted with salted butter and local herbs - Potato mousseline

„Von Siebenthal” farm vegetable selection - Morel creamy sauce

Rôti avec beurre salé et herbes locales - Mousseline de pommes de terre

Sélection de légumes de la ferme „Von Siebenthal” - Sauce crémeuse aux morilles

160

The Lamb

L'Agneau

Braised and roasted in hay - Smashed cauliflower - Potato foam

Risotto Cacio e Pepe - Squash blossom

Braisé et rôti en foin - Chou-fleur écrasé - Espuma de pommes de terre

Risotto Cacio e Pepe - Fleur de courge

180

Beef Tomahawk

Grilled zucchini - Marinated bell pepper - Country salad

Steakhouse fries - Chimichurri - Jus ristretto

Courgettes grillées - Poivrons marinés - Salade campagnarde

Pommes de terre style steakhouse - Chimichurri - Jus ristretto

190

Sea Bass in Salt Crust „Des Alpes”

Loup de Mer en Croûte de Sel „Des Alpes”

Beurre blanc - Sauce vierge - Mediterranean vegetables

Beurre blanc - Sauce vierge - Légumes méditerranéens

(50 minutes preparation time / 50 minutes de temps de préparation)

180

MEAT AND POULTRY

VIANDES ET VOLAILLES



Simmental Veal Steak

Potato mousseline - Asparagus - Broad bean's cassolette - Creamy morel sauce
Mousseline de pommes de terre - Asperges - Cassolettes de haricots verts
Sauce crémeuse aux morilles

72

The Absolut Tender (300gr)

Beef fillet - Green pepper sauce - Béarnaise - Garlic chili mayo - French fries
Filet de bœuf - Sauce au poivre vert - Béarnaise - Mayonnaise à l'ail et au piment - Frites

82

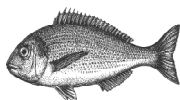
„ROSSINI” (180gr)

Beef fillet - Foie gras - Truffle sauce
Filet de bœuf - Foie gras - Sauce aux truffes

86

FISH

POISSONS



Whole Dover Sole (700gr)

Sole entière (700 g)

Beurre noisette - Lemon - „Von Siebenthal” farm vegetable selection - Spinach
Beurre noisette - Citron - Sélection de légumes de la ferme „Von Siebenthal” - Épinards

90

Wild Turbot Fillet

Filet de Turbot Sauvage

Asparagus - Parsnip - Browned potatoes - Sage
Asperges - Panais - Pommes de terre dorées - Sauge

74

CHEESE FROMAGES



Selection of fresh and matured local cheeses from the region:

Pear & red wine compote - Fruit bread

Sélection de fromages locaux frais et affinés de la région :

Compote de poires au vin rouge - Pain aux fruits

26

Homemade Brie de Meaux with Black Winter Truffles

Brie de Meaux maison aux truffes noires d'hiver

28

WARM DESSERT LES DESSERTS CHAUDS



Apple Tart (for two / pour deux)

Double cream from Gruyère - Vanilla Bourbon ice cream

Double crème de Gruyère - Glace à la vanille Bourbon

48

Le „Grand” Fondant (for two / pour deux)

Fiordilatte ice cream

Glace Fiordilatte

48

Passion Soufflè

Chocolate sorbet Choba Choba 71%

Sorbet au chocolat Choba Choba 71%

32

Half-baked Chocolate Chip Cookie

Salted caramel ice cream

Glace au caramel au beurre salé

25

(35 minutes preparation time for all warm desserts / 35 minutes de temps de préparation pour tous les desserts chauds)

DESSERT



La Dolce Vita...

Il Maritozzo - La Zeppola - La Caprese

suggested to share/ *Idéal à partager*

36

Il Tiramisù

Amaretto foam - Croccante soil
Mousse d'amaretto - Fond croustillant

22

La Limonaia

Seasonal citrus fruits in various consistencies - Hazelnut praline ice cream
Agrumes de saison sous différentes textures - Glace praliné noisette

24

Banana & Pop Corn

Creamy crunchy peanuts - Lauena chocolate namelaka - Soft caramel
Cacahuètes crémeuses et croustillantes - Namelaka chocolat Lauena - Caramel fondant

24

Dreamy "Vegan" Variation

Pineapple & lime sorbet - Coconut foam - Matcha
Sorbet ananas & citron vert - Mousse de coco - Matcha

24

Homemade Sorbet Selection

Sélection de sorbets maison

Dark chocolate / Lemon / Mango & passion fruit / Raspberry / Pineapple & lime
Chocolat noir / Citron / Mangue & fruit de la passion / Framboise / Ananas & citron vert
per scoop / par boule

8

Homemade Ice Cream Selection

Sélection de glaces maison

Bourbon vanilla / Salted caramel / Fiordilatte / Pistacchio / Yoghurt
Vanille Bourbon / Caramel au beurre salé / Fiordilatte / Pistache / Yaourt
per scoop / par boule

8

„Experience the taste of authentic ingredients carefully enhanced using a blend of traditional and innovative techniques. Achieving a harmonious balance of hearty, creative flavours with a subtle spirit, our passionate chefs serve dishes brimming with nourishing flavour.”

Executive Chef, Francesco De Bartolomeis

„Découvrez le goût de produits authentiques mis en valeur par une fusion de techniques traditionnelles et innovantes. De ces saveurs uniques et de l'esprit créatif de nos chefs naissent des plats subtils aux saveurs inégalées.”

Executive Chef, Francesco De Bartolomeis