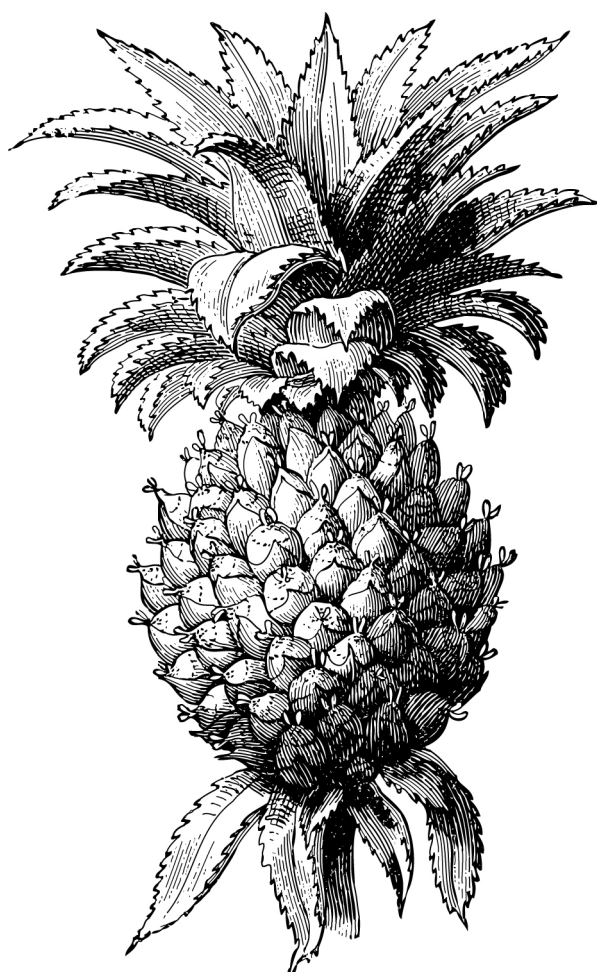


LEONARD'S



SURPRISE MENU

MENU SURPRISE

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

Francesco De Bartolomeis

*Un menu conçu pour valoriser et faire connaître notre région, nos produits locaux,
nos lieux d'origine, 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

Served with traditional garnish
Servi avec garniture traditionnelle

30 grams

290

50 grams

460

Prunier Classique Oscietra Caviar

Served with traditional garnish
Servi avec garniture traditionnelle

50 grams

248

125 grams

480

Plate of Temptation

Red Prawns Carpaccio „Mazara del Vallo”
Carpaccio de crevettes rouges „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 Bombette

Beef Carpaccio - Pistacchio pesto - Rocket - Parmesan - Balsamic vinegar
Carpaccio de bœuf - Pesto de pistaches - Roquette - Parmesan - Vinaigre balsamique

34

Le Crocchette di Baccalà e Patate
Croquettes de morue et pommes de terre

Ginger & basil Mayo - Lime
Mayonnaise au gingembre et au basilic - Citron vert

18

Le Polpette „Cacio e Ove”
Les boulettes de fromage „Cacio e Ove”

Cheese Ball in spicy tomato sauce
Boulettes de fromage en sauce tomate piquante

18

La Focaccia

Eggplant - Dried ricotta
Aubergine - Ricotta séchée

18

STARTERS

ENTRÉES

Beetroot Variations
Variations de la betterave

Beetroot in several consistencies - Cream cheese with citrus - Caramelized pecan walnuts
Raspberry gel
Betterave en plusieurs consistances - Fromage frais aux agrumes - Noix de pécan caramélisées
Gel de framboise

28

Egg Camouflage
Œuf camouflage

Asparagus - Morels - Truffle
Asperges - Morilles - Truffe

42

Heirloom Tomatoes & Stracciatella
Tomates Heirloom et stracciatella

Strawberries - Grains - Goji berries - Gazpacho foam
Fraises - Graines - Baies de Goji - Mousse de gazpacho

30

SOUP & BROTH

SOUPES ET BOUILLONS



Country Sweet Corn Soup *Soupe campagnarde au maïs*

Foie Gras & langoustine mi-cuit - Charred corn - Herbs
Foie gras et langoustine mi-cuite - Maïs grillé - Fines herbes

28

Ramen & Noodle Soup *Ramen et soupe de nouilles*

Marinated egg - Lacquered duck wonton - Spring onion - Chili - Inoki mushroom
Œuf mariné - Wonton de canard laqué - Jeunes oignons - Piment - Champignon Inoki

34

PASTA & RISOTTO

Le Caramelle

Braised veal cheeks - Hokkaido pumpkin - Lenker Berg Bleu coulis - Jus ristretto
Joues de bœuf braisées - Potiron d'Hokkaido - Coulis de fromage bleu de Lenk - Jus ristretto

44

La Chitarrina „Aglie e Olio”

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

48

Il Risotto Vialone Nano

Tomato „Cuore di Bue” jam - Bergamot gel - Fiordilatte - Basil
Confiture de tomates „Coeur de boeuf” - Gel de bergamote - Fiordilatte - Basilic

44

UNA PADELLA 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

Beef Tomahawk

Tomahawk de bœuf

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



Baby Chicken

Coquelet

Marinated and roasted with herbs and old mustard crust - Sauteed potatoes - Jus ristretto
Mariné et rôti aux herbes et croûte de moutarde à l'ancienne - Pommes de terre sautées - Jus ristretto

68

Simmental Veal Steak

Steak de veau Simmental

Potato mousseline - Swiss chard - „Von Siebenthal” farm vegetable selection - Creamy morel sauce
*Mousseline de pommes de terre - Blettes - Sélection de légumes de la ferme „Von Siebenthal”
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

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

Cod Fillet „Puttanesca”

Filet de cabillaud „Puttanesca”

Sauteed Zucchini - Zucchini Flower - Date Tomatoes - Capers - Taggiasca Olives
Fresh Baby spinach - Mashed Potatoes
*Courgettes sautées - Fleurs de courgettes - Tomates dattes - Câpres - Olives Taggiasca
Pousse d'épinards frais - Purée de pommes de terre*

68

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

24

Homemade Brie de Meaux with Black Winter Truffles
Brie de Meaux maison à la truffe noire 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

Half-Baked Chocolate Chip Cookie
Salted caramel ice cream
Glace au caramel au beurre salé

25

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

Raspberry & Hibiscus

Pistacchio variations - Raspberry Namelaka - Hibiscus sorbet
Variations de pistache - Namelaka à la framboise - Sorbet à l'hibiscus

24

Banana & Pop Corn

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

24

Exotic Dreamy

Pineapple - Passion fruit - Pithaya - Coconut sorbet
Ananas - Fruit de la passion - Pithaya - Sorbet à la noix de coco

22

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

