

LEONARD'S

STARTERS



La Zuppa Rustica

A velvety soup of hearty barley, lentils, roasted sweet potatoes, pumpkin with chestnuts
and dark sourdough bread crusts

*Eine samtige Suppe aus herzhafter Gerste, Linsen, gerösteten Süßkartoffeln
Kürbis mit Kastanien und dunklen Sauerteigbrotkrusten*

22

L'Uovo e il Tartufo

Pan-fried egg, winter root purée, morel creamy sauce and black winter truffle
Spiegelei, Winterwurzelpüree, Morchel-Rahmsauce und schwarzer Wintertrüffel

44

Carciofi Violetti

Violet artichokes salad with tender lettuce hearts, heirloom tomatoes, parmesan shavings
and herb-infused vinaigrette

*Violetter Artischockensalat, zarte Salatherzen, Heirloom-Tomaten, Parmesanflocken
und Kräuter-Vinaigrette*

28

Foie Gras

Homemade duck liver terrine and mousse, served with a passion fruit and mango chutney
crunchy salted granola, and brioche

*Hausgemachte Entenleber-Terrine und Mousse, serviert mit einem
Passionsfrucht- und Mango-Chutney, knusprigem gesalzenem Granola und Brioche*

58

Red Prawns

Sicilian red prawn carpaccio, avocado, organic lemon and Oscietàre caviar

Carpaccio aus sizilianischen roten Garnelen, Avocado, Bio-Zitrone und Oscietàre-Kaviar

75

Crocchette di Baccalà

Salted cod fish croquette with ginger, basil & lime mayonnaise

Kroketten aus gesalzenem Kabeljau mit Ingwer, Basilikum und Limettenmayonnaise

22

TO SHARE OR NOT TO SHARE

Il Tonno e il Vitello

Duo of tuna tataki and slow-cooked veal fillet with tonnato sauce and pickled red onions
*Duo aus Thunfisch-Tataki und langsam gegartem Kalbsfilet mit Tonnato-Sauce
und eingelegten roten Zwiebeln*

38

Le Bombette

Beef carpaccio with pistachio pesto, rocket salad, balsamic vinegar and pecorino shavings
Rindercarpaccio mit Pistazienpesto, Rucolasalat, Balsamico-Essig und Pecorino-Spänen

38

Pizza al Tegamino

San Daniele ham with Caciocavallo cheese fondue and topped with sautéed turnip greens
San Daniele Schinken mit Caciocavallo-Käse-Fondue und sautiertem Mangold

32

La Bruscaccine

Grilled focaccia, eggplant parmigiana and aged dried ricotta
Gegrillte Focaccia, Auberginen-Parmigiana und gereifter getrockneter Ricotta

18

Le Pallotte „Cacio e Ove“

Cheese ball in spicy tomato sauce, served in a pan
Käseballchen in würziger Tomatensauce, serviert in einer Pfanne

18

AND WHY NOT...

Caviar

Beluga Imperial - Iran	30g	290.- / 50g	460.-
Prunier Oscietra Classique - France	50g	160.- / 125g	400.-
I am diamond Sturgeon - Caspian Sea	30g	285.- / 50g	390.-
Oscietra Royale - Belgium	50g	268.- / 125g	580.-

All caviars are served with traditional garnish:
Blinis selection, mimosa egg, chives, sour cream and shallot
Alle Kaviarsorten werden mit traditioneller Garnitur serviert:
Auswahl an Blinis, Mimosa-Ei, Schnittlauch, Sauerrahm und Schalotten

PASTA

Il Risotto Vialone Nano

Hokkaido pumpkin, braised veal cheek and 50-months aged parmesan
Hokkaido-Kürbis, geschmorte Kalbsbacke und 50 Monate gereifter Parmesan

44

Gli Agnolotti

Delicate tomme fleurette filling, carrots coulis, veal jus ristretto and local herb essence
*Zarte Tomme Fleurette-Füllung, Karotten-Coulis, Kalbsjus Ristretto
und Essenz aus regionalen Kräutern*

44

Gnocchi al Ragù di Lepre

Ricotta gnocchi and slow-cooked wild rabbit ragù
Ricotta-Gnocchi und langsam gegartes Wildkaninchen-Ragù

44

I Tagliolini „Cacio & Pepe“

Pecorino cheese, cracked black pepper from Valle Maggia, creamy truffle foam
finished with shaved black winter truffle
*Pecorino-Käse, gemahlener schwarzer Pfeffer aus dem Maggital, cremiger Trüffelschaum
verfeinert mit gehobeltem schwarzem Wintertrüffel*

60

FOR TWO



I Paccheri agli Scampi

Crustaceans in a velvety Piennolo tomato reduction
honoring the chef's Nonna's classic preparation
*Krebstiere in einer samtigen Piennolo-Tomatenreduktion
nach der klassischen Zubereitung der Nonna des Küchenchefs*

120

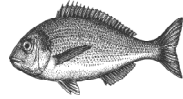
Le Grand Spaghettoni

Variety of tomatoes and fresh colorful basil served in pan at the table
*Verschiedene Tomatensorten und frisches, farbenfrohes Basilikum
serviert in einer Pfanne am Tisch*

(30 minutes preparation time / 30 Minuten Vorbereitungszeit)

60

FISH



Il Luccio

**Roasted pike perch fillet, parsley roots purée, charred baby broccoli, browned potatoes
crispy guanciale, herbs mesclun**

*Gebratenes Zanderfilet, Petersilienwurzelpüree, gebratener Babybrokkoli, gebräunte
Kartoffeln, knuspriger Guanciale, Mesclun-Kräuter*

68

La Sogliola di Dover (700 g)

**Roasted whole dover sole with beurre noisette, sautéed Von Siebenthal farm vegetables
selection, spinach, smashed potatoes and organic lemon**

*Gebratene ganze Seezunge mit brauner Butter, sautierte Gemüseselektion vom
Bauernhof Von Siebenthal, Spinat, Kartoffelpüree und Bio-Zitrone*

90

FOR TWO

Branzino in Crosta di Sale Des Alpes

Sautéed mediterranean vegetables, smashed potatoes, beurre blanc and sauce vierge

Sautiertes mediterranes Gemüse, Kartoffelpüree, Beurre blanc und Sauce vierge

(50 minutes preparation time / 50 Minuten Vorbereitungszeit)

190

MEATS



Il Capriolo

**Pan seared winter deer tenderloin, red cabbage, fermented fruits, stir fried Brussels sprouts leaves
celery root purée, red currant compote and salted caramel chestnuts**

*Gebratenes Winterhirschfilet, Rotkohl, fermentierte Früchte, gebratene Rosenkohlblätter
Selleriepüree, Johannisbeerkompott und gesalzene Karamellkastanien*

68

Il Vitello

**Roasted local veal steak, potato mousseline, glazed baby vegetable selection
sautéed Swiss chard, ristretto jus and morel sauce**

*Gebratenes Kalbssteak aus regionaler Produktion, Kartoffelmousseline
Auswahl an glasierten Babygemüsesorten, sautierter Mangold, Ristretto-Jus und Morchelsauce*

74

Il Manzo

**Simmental beef fillet „Rossini“, pan seared foie gras, black winter truffle
served with potato mousseline and spinach**

*Rindsfilet „Rossini“, gebratene Gänseleber, schwarzer Wintertrüffel
serviert mit Kartoffelmousseline und Spinat*

82

FOR TWO

„La Patte Noire“ di Gruyères

**Roasted whole chicken with salted butter and local herbs, potato mousseline
Von Siebenthal farm glazed vegetable selection, ristretto jus and morel sauce**

*Gebratenes Hähnchen mit gesalzener Butter und Kräutern aus der Region,
Kartoffelmousseline, glasierte Gemüseselektion vom
Bauernhof Von Siebenthal, Ristretto-Jus und Morchelsauce*

168

La Costata di Manzo

**Grilled beef tomahawk, sautéed turnip tops, marinated bell pepper
country salad, steakhouse fries, chimichurri sauce and jus ristretto**

*Gegrilltes Tomahawk-Steak, sautierte Rübengrünblätter, marinierte Paprika
Bauernsalat, Steakhouse-Pommes, Chimichurri-Sauce und Jus Ristretto*

190

„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

„Erleben Sie den Geschmack authentischer Zutaten, die durch die Symbiose traditioneller und innovativer Techniken verfeinert werden. Mit viel Leidenschaft arbeitet unser Küchenteam an der harmonischen Balance zwischen herzhaft würzigen und feinsinnig subtilen Geschmackserlebnissen.“

Executive Chef, Francesco De Bartolomeis

CHEESE



**Selection of Local Cheeses from the Region
pear & red wine compote and fruit bread**
*Auswahl an lokalen Käsesorten aus der Region
Birnen-Rotweinkompott und Früchtebrot*

24

**Homemade Brie de Meaux
Black winter truffles**
*Hausgemachter Brie de Meaux
Schwarzer Wintertrüffel*

28



DESSERTS



Il Tiramisù

Classic Italian tiramisu, amaretto foam and crunchy soil
Klassisches italienisches Tiramisu, Amaretto-Schaum und knusprige Streusel

22

Le Choba Choba

**Choba choba 71%, Gianduja & Ivoire Chocolate crémeux, cocoa nibs
served with stracciatella ice cream**

*Choba Choba 71 %, Gianduja & Ivoire Schokoladen-Crémeux,
Kakaonibs serviert mit Stracciatella-Glace*

24

Carmelia

**Dulce de leche namelaka, corn crumble, maple ice cream
and caramelized macadamia walnuts**

*Namelaka Dulce de Leche, Mais-Crumble, Ahorn-Glace
und karamellisierte Macadamia-Walnüsse*

24

Pera & Nocciole

**Pear, winter citrus fruit, caramelized Piedmontese hazelnuts
bergamot and vanilla sorbet**

*Birne, Winterzitrusfrüchte, karamellierte piemontesische Haselnüsse
Bergamotte und Vanillesorbet*

24

Nuvola di Cocco

**Coconut foam, marinated pineapple & mango-passion, coconut sorbet
and a delicate dusting of matcha powder**

*Kokosnuss-Schaum, marinierte Ananas & Mango-Passionsfrucht, Kokosnuss-Sorbet
und eine zarte Prise Matcha-Pulver*

22

Sorbetti

Auswahl an Sorbets

Mango & passion fruit - dark chocolate - raspberry - blackcurrant - coconut

Mango & Passionsfrucht - dunkle Schokolade - Himbeere - Cassis - Kokos

per scoop / pro Kugel

8

Gelati

Auswahl an Glace

Vanilla Bourbon - salted caramel - stracciatella - pistachio - coffee

Bourbon Vanille - Salzkaramell - Stracciatella - Pistazie - Kaffee

per scoop / pro Kugel

8

FOR TWO



Torta di Mele (for two / für zwei)

Crunchy pastry dough filled with almond frangipane, caramelized apples
served with double cream from Gruyères and vanilla Bourbon ice cream
*Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Mandel-Frangipane und karamellisierten Äpfeln
serviert mit Gruyère-Doppelrahm und Bourbon-Vanilleglace*

48

Le „Grand“ Fondant (for two / für zwei)

Soft chocolate fondant, accompanied with fresh red fruits and fior di latte ice cream
Zarter Schokoladenfondant, begleitet von frischen roten Früchten und Fior-di-Latte-Glace

48

(35 minutes preparation time for all warm desserts / 35 Minuten Vorbereitungszeit für alle warmen Desserts)

