

LEONARD'S

STARTERS



La Zuppa Rustica

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

Veloutée à base d'orge, lentilles, patates douces rôties, potiron et châtaignes, avec croûtons de pain au levain noir.

22

L'Uovo e il Tartufo

Pan-fried egg, winter root purée, morel creamy sauce and black winter truffle
Œuf poêlé, purée de légumes-racines d'hiver, sauce aux morilles et truffe noire d'hiver

44

Carciofi Violetti

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

Salade d'artichauts violets avec cœurs de laitue, tomates heirloom, copeaux de parmesan et vinaigrette aux herbes

28

Foie Gras

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

Terrine et mousse de foie gras, servies avec un chutney passion et mangue granola salé croustillant et brioche

58

Red Prawns

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

Carpaccio de crevettes rouges de Sicile, avocat, citron et caviar Oscietre

75

Crocchette di Baccalà

Salted cod fish croquette with ginger, basil & lime mayonnaise

Croquettes de morue salée au gingembre, basilic et mayonnaise au citron vert

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 de tataki de thon et filet de veau cuit à feu doux, sauce Tonnato
et oignons rouges marinés*

38

Le Bombette

Beef carpaccio with pistachio pesto, rocket salad, balsamic vinegar and pecorino shavings

*Carpaccio de bœuf avec son pesto de pistaches, roquette, vinaigre balsamique et copeaux de
pecorino*

38

Pizza al Tegamino

San Daniele ham with Caciocavallo cheese fondue and topped with sautéed turnip greens

*Jambon de San Daniele avec fondue au fromage Caciocavallo
et garnie de feuilles de navet sautées*

32

La Bruscaccine

Grilled focaccia, eggplant parmigiana and aged dried ricotta

Focaccia grillée, aubergines à la parmigiana et ricotta séchée affinée

18

Le Pallotte „Cacio e Ove“

Cheese ball in spicy tomato sauce, served in a pan

Boulettes de fromage dans une sauce tomate épicée, servie dans une poêle

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

*Tous les caviars sont servis avec une garniture traditionnelle :
sélection de blinis, œufs mimosa, ciboulette, crème fraîche et échalotes.*

PASTA

Il Risotto Vialone Nano

Hokkaido pumpkin, braised veal cheek and 50-months aged parmesan
Potiron d'Hokkaido, joue de veau braisée et parmesan affiné 50 mois

44

Gli Agnolotti

Delicate tomme fleurette filling, carrots coulis, veal jus ristretto and local herb essence
*Farce à la tomme fleurette, coulis de carottes, jus de veau réduit
et essence d'herbes locales*

44

Gnocchi al Ragù di Lepre

Ricotta gnocchi and slow-cooked wild rabbit ragù
Gnocchi à la ricotta et ragù de lapin sauvage mijoté

44

I Tagliolini „Cacio & Pepe“

Pecorino cheese, cracked black pepper from Valle Maggia, creamy truffle foam
finished with shaved black winter truffle
*Fromage Pecorino, poivre noir concassé de la Valle Maggia, mousse crémeuse à la truffe
accompagnée de copeaux de truffe noire d'hiver*

60

FOR TWO



I Paccheri agli Scampi

Crustaceans in a velvety Piennolo tomato reduction
honoring the chef's Nonna's classic preparation
*Crustacés dans une réduction de velouté de tomates Piennolo
en hommage à la recette classique de la grand-mère du chef*

120

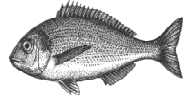
Le Grand Spaghettone

Variety of tomatoes and fresh colorful basil served in pan at the table
Assortiment de tomates et basilic frais coloré servis dans une poêle à table

(30 minutes preparation time / 30 minutes de préparation)

60

FISH



Il Luccio

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

*Filet de sandre rôti, purée de racines de persil, mini-brocolis grillés
pommes de terre dorées, guanciaie croustillant, mesclun aux herbes*

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**

*Sole entière rôtie au beurre noisette, sélection de légumes sautés de la ferme Von Siebenthal
épinards, purée de pommes de terre et citron*

90

FOR TWO

Branzino in Crosta di Sale Des Alpes

**Sautéed mediterranean vegetables, smashed potatoes, beurre blanc and sauce vierge
Légumes méditerranéens sautés, purée de pommes de terre, beurre blanc et sauce vierge**

(50 minutes preparation time / 50 minutes de préparation)

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**

*Filet de cerf d'hiver poêlé, chou rouge, fruits fermentés, feuilles de choux de Bruxelles sautées
purée de céleri-rave, compote de groseilles rouges et châtaignes au caramel salé*

68

Il Vitello

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

*Steak de veau local rôti, mousseline de pommes de terre, assortiment de petits légumes glacés
blettes sautées, jus de veau réduit et sauce aux morilles*

74

Il Manzo

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

*Filet de bœuf Simmental « Rossini », foie gras poêlé, truffe noire d'hiver
accompagné d'une mousseline de pommes de terre et d'épinards*

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**

*Poulet entier rôti au beurre salé et aux herbes locales, mousseline de pommes de terre
sélection de légumes glacés de la ferme Von Siebenthal, jus de viande réduit et sauce aux morilles*

168

La Costata di Manzo

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

*Tomahawk de bœuf grillé, fanes de navets sautées, poivrons marinés,
salade campagnarde, frites steakhouse, sauce chimichurri et jus de viande réduit*

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

„Découvrez le goût d'ingrédients authentiques, affinés grâce à la symbiose entre techniques traditionnelles et innovantes. Notre équipe de cuisine travaille avec passion pour trouver l'équilibre harmonieux entre des saveurs relevées et épicées et des expériences gustatives subtiles et raffinées.”

Executive Chef, Francesco De Bartolomeis

CHEESE



**Selection of Local Cheeses from the Region
pear & red wine compote and fruit bread**
*Sélection de fromages locaux de la région
Compote de poires au vin rouge et pain aux fruits*

24

**Homemade Brie de Meaux
Black winter truffles**
*Brie de Meaux maison
Truffes noires d'hiver*

28



DESSERTS



Il Tiramisù

Classic Italian tiramisu, amaretto foam and crunchy soil
Tiramisu italien classique, mousse à l'amaretto et fond croquant

22

Le Choba Choba

**Choba choba 71%, Gianduja & Ivoire Chocolate crémeux, cocoa nibs
served with stracciatella ice cream**
*Choba Choba 71 %, crémeux au chocolat gianduja & ivoire,
graines de cacao servis avec une glace stracciatella*

24

Caramelia

**Dulce de leche namelaka, corn crumble, maple ice cream
and caramelized macadamia walnuts**
*Namelaka au dulce de leche, crumble au maïs, glace au sirop d'érable
et noix de macadamia caramélisées*

24

Pera & Nocciole

**Pear, winter citrus fruit, caramelized Piedmontese hazelnuts
bergamot and vanilla sorbet**
*Poire, agrumes d'hiver, noisettes du Piémont caramélisées
sorbet à la bergamote et à la vanille*

24

Nuvola di Cocco

**Coconut foam, marinated pineapple & mango-passion, coconut sorbet
and a delicate dusting of matcha powder**
*Mousse à la noix de coco, ananas mariné et mangue-fruit de la passion, sorbet à la noix de coco
et une délicat pincée de poudre de matcha*

22

Sorbetti

Sélection de sorbets

Mango & passion fruit - dark chocolate - raspberry - blackcurrant - coconut
Mangue et fruit de la passion - chocolat noir - framboise - cassis - noix de coco
per scoop / par boule

8

Gelati

Sélection de glaces

Vanilla Bourbon - salted caramel - stracciatella - pistachio - coffee
Vanille Bourbon - caramel salé - stracciatella - pistache - café
per scoop / par boule

8

FOR TWO



Torta di Mele (for two / pour deux)

**Crunchy pastry dough filled with almond frangipane, caramelized apples
served with double cream from Gruyères and vanilla Bourbon ice cream**

*Pâte feuilletée croustillante fourrée à la frangipane aux amandes, pommes caramélisées
servie avec une double crème de Gruyères et une glace à la vanille Bourbon*

48

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

Soft chocolate fondant, accompanied with fresh red fruits and fior di latte ice cream

Fondant au chocolat fondant, accompagné de fruits rouges frais et de glace fior di latte

48

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

