



Casa Leon d'Oro

— Lessinia —

Ristorazione e Ospitalità

Menù

Le proposte del presente menù potrebbero contenere allergeni alimentari. Ti chiediamo cortesemente di informare, prima dell'ordine, il personale di sala circa eventuali intolleranze e/o allergie e di consultare i simboli che troverai accanto ad ogni portata di cui la legenda che segue:

The proposals on this menu may contain food allergens. Before ordering, we kindly ask you to inform the dining room staff about any intolerances and/or allergies and to consult the symbols that you will find next to each course taking into account the legend below

ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE



LATTICINI



LUPINI



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI



SEDANO



UOVA



PESCE



SENAPE



ARACHIDI



SESAMO



SOIA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI

Antipasti - Appetizers

Degustazione di salumi e formaggi della Lessinia
con giardiniera e mostarda artigianali



*Tasting of Lessinia cold cuts and cheese with
homemade mustard and pickled vegetables*

Grande - *Large* (consigliata per due o più persone)

25,00

Piccola - *Small*

18,00

Degustazione di formaggi della Lessinia con miele
di fiori e mostarda



*Lessinia Cheese only cutting board with mustard
and flower honey*

14,00

Tortino di polenta, fonduta di Monte Veronese al
tartufo "Scorzzone" e funghi



*Polenta sauce, Monte Veronese cheese fondue with
"Scorzzone" truffle and mushrooms*

14,00

Acciughe del Cantabrico, riccioli di burro
di montagna e crostini di pane ai cereali



*Cantabrian anchovies, mountain butter curls
and cereal bread croutons*

12,00

Primi – First courses

Zuppa del giorno 11,00
Soup of the day

Gnocchi di malga con ricotta fresca,   
burro nocciola e ricotta affumicata 12,00
Malga fresh ricotta cheese dumplings,
dark butter and smoked ricotta cheese


Tris di canederli al burro fuso     
Trio of “canederli” with melted butter 13,00

Pappardelle al capriolo e mirtillo nero   
Pappardelle pasta with venison ragout and cranberry 14,00

Secondi Piatti - Main Courses

Tagliata di cervo ai sapori del bosco 22,00
e salsa di ribes
Sliced venison and currant sauce

Tagliata di Angus servita su pietra ollare 19,00
Angus steak served on hot stone

Carpaccio di carne salà marinato in casa con insalatina  18,00
di mela e vinaigrette alla senape
Carpaccio salted meat with apple salad and mustard vinaigrette

Salmerino Alpino alla griglia  16,00
Grilled Arctic char

Contorni – Side Dishes

Verdure cotte di stagione <i>Seasonal cooked vegetables</i>	4,50
Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	8,00
Patatine rustiche fritte <i>French fries</i>	4,00

Per i più piccoli - For Children

Pasta corta trafilata al bronzo    <i>Short pasta</i> *con la nostra conserva di pomodoro e basilico <i>with our tomato sauce and basil</i> *al ragù <i>with meat sauce</i>	11,00
Cotoletta di pollo alla Milanese con patatine fritte  <i>Crispy Chicken cutlet with French fries</i>	14,00
Hamburger di "Scottona" con patatine (panino)  <i>Hamburger with French fries</i>	14,00

Dessert fatti in casa - *Homemade desserts*

Tortino al cioccolato con il cuore morbido    6,00
Chocolate cupcake with a soft heart

*Torta di grano saraceno e nocciole ripiena con
confettura di mirtillo rosso*    5,50
*Buckwheat and hazelnut cake filled with
cranberry jam*

Strudel caldo con salsa alla vaniglia     6,00
Warm strudel with vanilla sauce

Sorbetto al mandarino 4.00
Tangerine sorbet