



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:

LEGENDA ALLERGENI:



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SOLFITI



SEMI DI SESAMO



MOLLUSCHI



LUPINI

Ti raccontiamo la nostra storia

Benvenuti a Casa Leon d'Oro,
un angolo di calore e accoglienza dove ogni piatto racconta una storia.
Tutto è iniziato con l'incontro di Giovanni e Teresa, i nostri nonni, che si sono conosciuti a
Bosco Chiesanuova, un luogo che ha segnato per sempre le loro vite.
Con il passare degli anni, hanno acquistato questo fabbricato,
che è diventato il cuore pulsante di una tradizione che continua a vivere oggi.

Successivamente, gli zii Giorgia e Gian Maria hanno realizzato il sogno di trasformare questo posto in
un hotel, con l'intento di trasmettere l'atmosfera familiare e calorosa
che ha sempre contraddistinto la nostra casa.

Casa Leon d'Oro non è solo un nome,
ma un luogo dove ogni dettaglio è pensato per farvi sentire a casa,
avvolti dalla stessa passione e amore che ha ispirato la nostra storia.

Oggi il locale è gestito con cuore e dedizione da Margherita e Anna,
le nipoti, che portano avanti con orgoglio la tradizione di famiglia.

Continuano a vivere e condividere la storia di Casa Leon d'Oro,
cercando di mantenere viva l'autenticità e il calore che da sempre ci contraddistinguono.

Il nostro menù è il risultato di questa eredità,
una selezione di piatti che uniscono tradizione e innovazione,
con ingredienti freschi e genuini che raccontano il nostro territorio.
Vi invitiamo a gustare ogni pietanza, come se fosse un pezzo della nostra storia.

A Casa Leon d'Oro arrivi come ospite e ritorni come amico 

Welcome to Casa Leon d'Oro, a corner of warmth and hospitality where every dish tells a story.
It all started with the meeting of Giovanni and Teresa, our grandparents, who met in Bosco Chiesanuova, a place that has marked their lives forever.
Over the years, they bought this building, which has become the beating heart of a tradition that continues to live today.
Subsequently, uncles Giorgia and Gian Maria realized the dream of transforming this place into a hotel, with the intention of conveying the familiar
and warm atmosphere that has always distinguished our home.
Casa Leon d'Oro is not just a name, but a place where every detail is designed to make you feel at home,
wrapped in the same passion and love that inspired our story.
Today the restaurant is managed with heart and dedication by Margherita and Anna, the granddaughters, who proudly carry on the family tradition.
They continue to live and share the story of Casa Leon d'Oro, trying to keep alive the authenticity and warmth that have always distinguished us.
Our menu is the result of this heritage, a selection of dishes that combine tradition and innovation, with fresh and genuine ingredients that tell the
story of our territory.
We invite you to enjoy each dish, as if it were a piece of our history.
At Casa Leon d'Oro you arrive as a guest and return as a friend 

Antipasti - Appetizers

Degustazione di salumi e formaggi della Lessinia     
di “Casara Roncolato” con mostarda e giardiniera

Tasting of Lessinia cold cuts and cheese from “Casara Roncolato” with mustard and sweet and sour vegetables

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

€ 40,00

Piccola - *Small* (consigliata per due persone)

€ 22,50

Caprese: mozzarella di Bufala DOP, pomodoro “Cuore di Bue”  
e cremoso al basilico

€ 14,00

Caprese with Bufala DOP mozzarella and “Cuore di Bue” tomato

Fiore di zucca in tempura di pane Panko   

€ 16,00

con ripieno di ricotta ed erba cipollina, su crema di patate al parmigiano e zafferano

Zucchini flower in panko bread tempura

with ricotta and chive filling, on cream of potatoes with parmesan and saffron

Primi – First courses

- Gnocchi di malga,**    € 13,00
burro nocciola e ricotta affumicata
Malga fresh ricotta cheese dumplings, dark butter and smoked ricotta cheese
- + tartufo Nero Scorzone € 3,00
-
- Maccheroncini al pesto di rucola, crema di Bufala DOP**    € 16,50
profumata al limone
Maccheroncini creamed with arugola's pesto and buffalo DOP's cream,
with lemon scent
-
- Cappellacci con gamberi e capesante su crema di piselli e menta**      € 19,00
Agnolotti stuffed with scallops and prawns on mint and pea cream

Secondi Piatti - Main Courses

- Roast Beef della nonna Teresa con il suo fondo e purè di patate al ginepro e cardamomo     € 21,00
Granny Teresa's roastbeef with his sauce and mashed potatoes with juniper and cardamom flavour
- Tagliata di Angus, tris di sali e verdure cotte di stagione € 24,00
Sliced Angus steak, trio of salts and baked seasonal vegetables
- Salmerino Alpino alla griglia con salsa di yogurt, aneto e patate di montagna al forno   € 21,00
Grilled Arctic char with citrus salad

Contorni – Side Dishes

<i>Verdure cotte di stagione</i> Seasonal cooked vegetables	€ 5,50
<i>Insalata mista</i> Mixed Salad	€ 7,00
<i>Patatine rustiche fritte</i>  French fries	€ 5,50

Per i più piccoli - For Children

<i>Pasta corta trafilata al bronzo</i>  <i>Short pasta</i> *al pomodoro With tomato souce	€ 12,00
*al ragù   with meat sauce	
<i>Cotoletta di pollo alla Milanese con patatine fritte</i>   Crispy Chicken with french fries	€ 15,00

Dessert - desserts

*Crema cremosissima al cioccolato fondente e lamponi,
crumble al caramello salato e frutti rossi*  € 8,00
Dark chocolate and raspberry cream, salted caramel crumble and red fruits

Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia  € 6,50
Warm apple strudel with vanilla sauce

Gelato sorbetto al mango e ribes rosso € 5,00
Mango and currant sorbet

Servizio e pane - service and bread € 3,00