

## Vini, Vidi, Vinci

BLANCS	dl	50cl	75cl
Mont-sur-Rolle - VD La Montoise - meilleur chasselas du monde 2018	6.-		38.-
Chardonnay expression - VD La Côte AOC	6.-		42.-
Falanghina San Paolo - I Campania			37.-
Terresenis Cantina I Vernaccia, Sardaigne	6.-		38.-
Premières Grives, Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne IGP			45.-

ROSÉS	dl	50cl	75cl
Oeil de Perdrix - VS Maison Gilliard	6.-	29.-	
Corvo Rosa - Duca di	5.50		35.-

ROUGES	dl	50cl	75cl
Gamaret Garanoir Expression La Côte AOC - VD		30.-	
Pinot Noir Vendemiaire - VS Maison Gilliard	6.50		44.-
Chianti Leonardo DOCG cantine Leonardo da Vinci - I	6.-		42.-
Salice Salaentino DOCG Leonoe de Castris, Puglia - I	6.50		45.-
Montepulciano Teseo DOC BIO, Terra dei vini - I		29.-	
Corash Riserva DOC - I Cantine Vernaccia Sardaigne	7.-		48.-
Ripasso della Valpolicella - I Antolini DOC	6.50		44.-
Amarone della Valpolicella Moropio DOCG Antolini - I			69.-

MOUSSEUX	dl	50cl	75cl
Lambrusco DOCG - I Cantina Chiarli Emilia Romagna			32.-
Kir vin blanc	6.-		
Kir Royal	8.-		
Prosecco, Valdobiadene	7.-		39.-

# LA CARTE

## Entrées & Plats froids

Duo de tartares	120g	27.-
gambas et thon	200g	37.-
pomme Granny et graines de sésame		

Tartare de boeuf	120g	24.-
à la piémontaise, noisettes et huile de truffe	200g	34.-

*Les tartares sont servis avec du beurre maison  
aux herbes et toast de pain semi-intégral.*

Carpaccio de boeuf	1/2	19.-
roquette, parmesan, pignons et tomates cherry	plat	29.-

Poulpe à la plancha	1/2	15.-
caponatina de légumes		

Mozzarella di bufala ou burrata	1 p.	10.50
	2 p.	16.60
servi avec rucola, tomates cerises, huile d'olive vierge et balsamico		

Burrata pugliese		7.50
------------------	--	------

## Végé

Gaspacho classique		14.-
poivrons, tomates, oignons, céleri et basilic		
Artichauts en cassolette		17.-

## Crudités

Feuilles de mesclun de saison	1/2 plat	7.- 14.-
Variété de crudités	entrée plat	7.- 18.-
Salade de tomates et oignons rouges	entrée	7.-

voie du Chariot 6 - 1003 Lausanne - tél.021 311 49 70 - www.leonardo-barandfood.com  
TVA 7.7% comprise - CHE-110.303.939 - avril 2021

**Leonardo**  
Mangi Sano Vivi bene...



**Leonardo**  
Mangi Sano Vivi bene...



Mangi Sano Vivi bene...



## Tapas

Brochette caprese	9.-
Panaché de fromages miel et noix	9.-
Panaché de charcuterie	10.-
Bruschetta à l'italienne et copeaux de parmesan	7.-
Bruschetta au fromage de chèvre gratiné	10.-
Burrata pugliese et jambon de Parme	10.-
Carpaccio de saumon fumé	10.-
Tartare de boeuf sur toast	10.-
Pépites de poulpe et concassé de tomates	10.-
Cocktail de gambas «moderne»	9.-
Salade de fruits de mer	10.-
Gaspacho	7.-

## Tapas 100 balles

Tous les tapas	100.-
----------------	-------

## Desserts

Tiramisu	8.50
Tartelette aux fruits et crème anglaise	7.-
Tiramisu estival	8.50
Fondant au chocolat Valrhona 70%, glace vanille	12.50
Panna cotta aux fruits rouges et réduction de balsamique	9.50
Dessert de la semaine	8.-
Salade de fruits frais	7.-

## Les classiques

toutes à base de sauce tomate et mozzarella

MARGHERITA	17.50
NAPOLI - anchois de Cetara à l'huile câpres	19.80
BUFALA - mozzarella di bufala	22.80
VENITIENNE - jambon cuit	19.70
ROMANA - jambon cuit, champignons	21.80
CHAMPIGNONS	19.50
M. SEGUIN - courgettes, chèvre	23.80
DIAVOLA - salami piquant	21.90
CALABRA - N'Duja, salami piquant	23.-
GORGONZOLA & NOIX	22.80
SICILIANA - aubergines, tomates séchées, poivrons	22.-
CAPRICCIOSA - jambon cuit, champignons, artichauts, olives	24.80
PARMA - crudo di Parma	24.-
MERGUEZ	21.90
TONNO E CIPOLLA	21.80
CHEF PIZZAIOLO - gorgonzola, aubergines, salami napolitain, bolets	25.-
SAPORI DEL SUD - sauce tomates jaunes, burrata des Pouilles, anchois de Cetara, tomates séchées	25.-
ARNAD 2.0 - tomates cerises jaunes en purée, mozzarella fior di latte, bolets, lard d'Arnad, pistaches hâchées	26.-

## Pizza e pachino

toutes avec mozzarella fior di latte et tomates cerises

GENOVESE - pesto de basilic, haricots verts, patates, olives	25.-
VÉGÉTARIENNE - légumes de saison	22.-
PACHINO	18.60
VESI - saumon fumé, Philadelphia, ciboulette, pétales d'amandes	26.-

PIZZA

## Pizza senza mozzarella

VEGAN - légumes de saison	21.-
MARINARA - ail, origan	16.-

## Pizza bianca

toutes sans sauce tomate et avec mozzarella

4 FROMAGES - mix de fromages	23.80
REGINA - rucola, parmesan, jambon de Parme	25.-
PARTHENOPE - cime di rapa, saucisse, scamorza	22.-
MONTANARA - crème de truffe noire, salami piquant, bolets, mozzarella fumée	26.-

## Calzoni

CLASSICO - mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic	21.-
VESUVIO - mozzarella fior di latte, salami napolitain, ricotta et sauce tomate par-dessus	22.80
CALZONE DOC - mozzarella, rucola, tomates cerises, copeaux de parmesan, jambon de Parme	26.-

## Focacce

CAPRESE - tomates cerises et mozzarella de bufflonne, basilic, ingrédient à cru	20.-
STRACCIACRUDO - rucola, jambon cru, stracciatella	24.-
SPÉCIALE - sauce tomate, bufala, olives, origan, tomates fraîches, anchois de Cetara	24.-
FOCACCINA - bianca uniquement la pâte avec romarin, huile d'olive, fleur de sel	10.-

## Suppléments

Jambon de Parme	5.-
Mozzarella di bufala - Burrata	4.-
Stracciatella	4.-
Bolets	3.-
Autres	2.-

## Pizza enfants réduction 20%

## Pizza à l'emporter réduction 5.-

## Pasta & Risotti

Tagliolini à la truffe noire beurre et parmesan	28.-
Risotto con bisque zeste de citron vert et tartare de gambas rouges	31.-
Spaghetti aux vongoles veraci	27.-
Spaghetti au pesto Leonardo	25.-
Spaghetti aux tomates cerises et basilic	19.-
Fusilli aux polpettines de boeuf et pecorino	25.-
Ravioli de burrata et gambas servi avec un «guazzetto» de mer	27.-

## Viandes & Poissons

Tournedos de thon en croûte de pistache, sa sauce parfumée au wasabi, légumes à la plancha	30.-
Poulpe et gambas à la plancha, caponata de légumes	31.-
Burger des mers servi avec une sauce guacamole, tomate et pommes rôties	29.-
Burger Leonardo 100% boeuf, servi avec légumes grillés, rucola, oignons, sauce tartare maison et pommes rôties	28.-
Tagliata de boeuf servi avec tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, balsamico et pommes de terre rôties	37.-