



TAPAS

1	Polpettine de boeuf légèrement piquante	9.00
2	Bruschettina au fromage de chèvre gratinée	9.00
3	Carpaccio de saumon fumé	10.00
4	Burrata pugliese et jambon de Parme	10.00

SALADES ET PLATS FROIDS

5	Salade caprese - mozzarella de bufflonne, tomates, basilic, origan, huile extra vierge	17.00
6	Tartare de boeuf - viande de boeuf, ketchup, brandy, 120gr	24.00
61	huile extra vierge, oignons, anchois 200gr	37.00

PASTA

7	Fusilli al «ferretto» aux polpettines, sauce tomate et pecorino	24.00
8	Fusilli al «ferretto» au pesto maison façon Leonardo	25.00
9	Lasagne à la bolognaise gratinée	22.00

POISSON ET VIANDE

10	Sauté de poulpe et gambas à la méditerranéenne - tomates fraîches, olives, câpres	27.00
11	Burger Leonardo, pommes sautées, sauce tartare maison viande 100% boeuf, légumes grillés, tomate, mozzarella, pesto	28.00

ACCOMPAGNEMENTS

12	Pommes de terre au four	5.00
13	Légumes grillés	7.00
14	Salade mêlée	7.00
15	Salade de tomates et oignons	7.00

DESSERTS

16	Tartelette au citron maison	7.00
17	Tiramisu maison	8.00

PIZZE

18	MARGHERITA	17.50
19	NAPOLI - anchois	18.80
20	BUFALA - mozzarella de bufflonne	22.80
21	VENITIENNE - jambon cuit	19.70
22	ROMANA - jambon cuit, champignons frais	21.80
23	CHAMPIGNONS - champignons frais	19.50
24	TIROLESE - speck fumé, fromage brie	23.00
25	M. SEGUIN - courgette, fromage de chèvre	23.80
26	DIAVOLA - salami piquant	21.90
27	GORGONZOLA ET NOIX	22.80
28	SICILIANA - aubergines, tomates séchées, poivrons	24.00
29	CAPRICCIOSA - jambon cuit, champignons, artichauts, olives	24.80
30	PARMA ET MASCARPONE- jambon de Parme	24.50
31	MERGUEZ - merguez d'agneau piquante	21.90
32	TONNO E CIPOLLA - thon à l'huile, oignons, origan	21.80
33	CHEF PIZZAIOLO - aubergines, salami piquant, bolets, scamorza fumé	25.00
34	CALABRA - spianata calabra, nduja piquant	24.00
35	VEGAN - légumes de saison, olives	22.80
36	MARINARA - ail, origan	16.00
37	SFIZIOSA - porchetta, oignons caramélisés, aubergines	24.00
38	GENOVESE - pesto de basilic, haricots verts, patate	25.00
38	PACHINO	18.60
40	VEGETARIENNE - légumes de saison, olives, origan	21.70
41	CAPRESE - mozzarella de bufflonne, origan (ingrédients mis à cru)	19.60
42	FOUR CHEESE - gorgonzola, fontina, parmigiano regiano, fior di latte	23.80
43	PARTHENOPE - saucisse, cime di rapa	21.00
44	MONTANARA - crème de truffe noire, salami piquant, bolets, scamorza fumé	26.00
45	CLASSICO - jambon cuit, mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic	21.00
46	VESUVIO - ricotta, mozzarella fior di latte, salami piquant, sauce tomate	22.80
SUPPLEMENTS		
47	Jambon de Parme	5.00
48	Mozzarella de bufflonne	4.00
49	Burrata	4.00
50	Bolets	3.00
51	Autres	2.00

BOISSONS

MINERALES	Valsler plate ou gazeuse	50cl	3.50
	Coca Cola, Coca zéro, Coca light	45cl	3.50
	Thé froid pêche ou citron	50cl	3.50
BIERES	Moretti Original ou Rossa	33cl	6.00
	Moretti Toscana ou Siciliana	50cl	8.00
	8-Desperados	33cl	7.50
	Sol	33cl	7.50
VINS	Rouge - Montepulciano d'Abruzzo Teseo BIO	pot 50cl	29.00
	Rouge - Chianti DOCG Leonardo	bt 75cl	42.00
	Rouge - Pinot Noir Vendémiaire, Gilliard	bt 75cl	44.00
	Blanc - Terresenis de la Sardaigne	bt 75cl	38.00
	Blanc - Falanghina de la Campania	bt 75cl	37.00