

Voie du Chariot 6  
1003 Lausanne  
021 311 49 70



Horaire LU-JE  
11h30-13h30 / 18h30-21h00  
Horaire VE-SA  
11h30-13h30 / 18h30-21h30  
Dimanche fermé

## 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

## 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

# PIZZE

LES CLASSIQUES - toutes sur base de sauce tomate, mozzarella fior di latte fraîche, basilic

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

PIZZE SANS MOZARELLA - toutes sur base de sauce tomate et basilic

35 VEGAN - légumes de saison, olives	22.80
36 MARINARA - ail, origan	16.00

PIZZA ET PACHINO - toutes sur base de tomates cerises fraîches, fior di latte, basilic

37 SFIZIOSA - porchetta, oignons caramélisés, aubergines	24.00
38 GENOVESE - pesto de basilic, haricots verts, patata	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

PIZZA BIANCA - toutes sans sauce tomate, avec mozzarella fior di latte

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

CALZONI

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