

# Lunch

Executive Chef Loris Indri

1er Maître d'Hotel, Sommelier Samuel Baston

Chef Pâtissier Roberto D'Aleo



## Insalate & Sandwich

### Insalata Estiva

Rucola, pera, pomodorini confittati, pecorino rapè e lamponi

€ 22,00

### Insalata Caesar Do Leoni

Petto di pollo arrosto, salsa Caesar, insalata romana, Parmigiano,  
crostini croccanti

€ 18,00

### Club Sandwich

Tacchino e bacon, patate fritte rustiche\*, carciofini e salsa Do Leoni

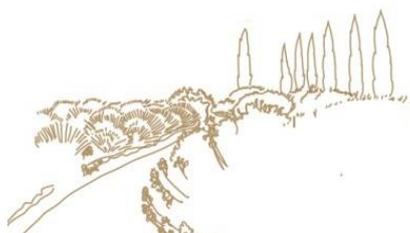
€ 22,00

### Baguette croccante

Prosciutto crudo artigianale di San Daniele DOC  
con mozzarella di bufala, pomodoro, insalata, salsa Do Leoni, patate fritte rustiche\*

€ 16,00

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



# Antipasti

Code di scampi in tempura con tartare di avocado e lime caraibico  
€ 26,00

Tartare di branzino profumata con menta,  
zucchero di canna, fiocchi di sale nero delle Hawaii e pane croccante di segale  
€ 28,00

Mousse di melanzana, bavarese di bufala, crema al basilico, aria di Parmigiano  
€ 26,00

Cappesante nostrane scottate, insalatina di rucola e mentuccia,  
spuma di peperone e croccante di mandorle al caramello salato  
€ 28,00

Vitello tonnato  
Terrina di vitello, tonno rosso marinato, spuma di salsa tonnata e capperi  
€ 28,00



## Pasta & Risotti

Lasagne alla Bolognese fatte come una volta  
€ 16,00

Risotto con seppie, piselli freschi, gocce di nero e germogli  
€ 32,00

Ravioli al baccalà, bottarga, crema di melissa e citronella  
€ 34,00

Tagliatelle al pomodoro con crema di burrata,  
capperi di Pantelleria, punte di origano fresco  
€ 32,00

Spaghetti di Gragnano con ragù di cernia, polvere di pomodoro,  
crema di spinaci, chips di guanciale  
€ 32,00



## Pesci, Crostacei & Carni

### Salmone X 3

Tartare di salmone al melone, Rollè di salmone marinato al finocchio e porro,  
Cubo di salmone scottato con rapa rossa

€ 36,00

Cartoccio di frittura scampi, calamari e verdure croccanti

€ 24,00

### Grigliata mista di pesce

Filetto di orata, salmone, scampo, capesante, verdure bollite di stagione

€ 26,00

Sogliola ai colori dell'orto con purè di piselli, crema piccante al limone

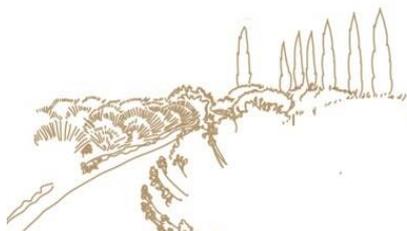
€ 38,00

Controfiletto di manzo alla piastra, sfogliatine alle verdure,  
profumo di senape di Digione al basilico

€ 40,00

Fegato alla veneziana con polenta fresca di Marano DOP

€ 34,00



## Dolci

La mela nelle sue consistenze  
Semifreddo alla mela verde, purea di mela cotta gialla, gelé soffice di mela  
€ 17,00

Semifreddo al limone di Sicilia con consistenze di frutti rossi  
€ 17,00

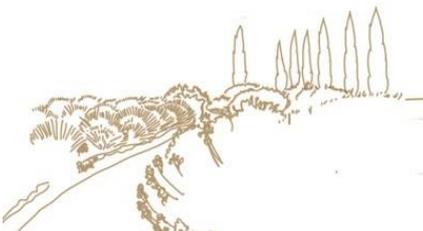
Tiramisù Do Leoni  
Spuma di mascarpone alla vaniglia, savoiardo al cioccolato, riduzione al caffè  
€ 17,00

Selezione di Formaggi  
€ 26,00

Tutti i nostri formaggi sono accompagnati da muffin  
di Pan Brioches e marmellate artigianali

Vi preghiamo di consultare la lista dei vini liquorosi

Coperto € 5,00



# The Lion's Menu

## Menù per Bambini

### Minestre & Pasta

Pennette con pomodoro fresco e basilico

Zuppa di verdure Ratatouille

Pennette con panna e formaggio

### Carne, Pollo & Patatine

Pepite di pollo panate con patate fritte

Mignon di filetto di manzo con patatine fritte

Hot Dog Do Leoni

### Dolci e Gelati

Assortimento di gelati

Mousse al cioccolato bianco e nero

€ 30,00

Soft drink incluso nel prezzo

