

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

