



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo, Mi – So 17.00 – 23.00 Uhr
Küche bis 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Telefonische Reservierungen sowie Menü-Vorschläge
für Gruppen-Events oder andere Festlichkeiten
nehmen wir gerne während unserer Öffnungszeiten entgegen.

Rund um die Uhr auch per E-Mail: reservierung@leonardo-ristorante.de

Immer eine gute Idee:

Überraschen Sie doch einfach mal Freunde und Verwandte mit einem Restaurant-Gutschein.
Fragen Sie gerne unser Service-Personal.

———— APERITIVI / Aperitif ————

Prosecco	0,1 l	3,50 €
Aperol Spritz ⁽¹⁾	0,2 l	4,90 €
Prosecco, Aperol, Soda, Eiswürfel		
Hugo ⁽¹⁾	0,2 l	4,90 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eiswürfel		
Lillet Berry	0,2 l	5,50 €
Schweppes Russian Wild Berry, Lillet, Preiselbeeren		
Orange Zero ^(1, 8)	0,2 l	3,00 €
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine		
Martini Dry	5 cl	3,00 €
Olive, Zitrone		
Martini Bianco	5 cl	3,00 €
Olive, Zitrone		
Campari Orange ⁽¹⁾	0,2 l	4,00 €
Orangensaft, 0,4 cl Campari		
Sandeman Sherry	5 cl	3,00 €
Dry, Medium		

———— VINO BIANCO DELLA CASA / Weißwein ————

Weißweinschorle ⁽ⁱ⁾	0,2 l	4,50 €
Pinot Grigio ⁽ⁱ⁾ (leicht, trocken)	0,2 l	4,90 €
Chardonnay ⁽ⁱ⁾ (fruchtig, trocken)	0,2 l	4,90 €
Orvieto Amabile ⁽ⁱ⁾ (lieblich)	0,2 l	4,90 €
Zibibbo terre di Sicilia Paolini ⁽ⁱ⁾	0,2 l	5,50 €
	0,75 l	21,00 €

———— VINO ROSSO DELLA CASA / Rotwein ————

Rotweinschorle ⁽ⁱ⁾	0,2 l	4,50 €
Merlot ⁽ⁱ⁾ (trocken)	0,2 l	4,90 €
Primitivo del Salento ⁽ⁱ⁾ (trocken)	0,2 l	4,90 €
Lambrusco Reggiano ⁽ⁱ⁾ (lieblich)	0,2 l	4,90 €

———— VINO ROSÉ DELLA CASA / Roséwein ————

Rosato del Sole ⁽ⁱ⁾ (Venedig)	0,2 l	4,90 €
---	-------	--------

— ANTIPASTI / Vorspeisen —

Bruschetta Tradizionale ^(a, f)

Tomatenwürfel mit Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch,
Rucola und Parmesanstreifen auf gerösteten Brotscheiben

5,50 €

Antipasto della Casa ^(1, 3, 12, 13, c, d, f)

Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Kapern),
Parmaschinken, Salami, Paprika, Zucchini, Aubergine

13,50 €

Antipasto della Casa Vegetariana ^(1, 3, 12, 13)

Pilze, Paprika, Zucchini, Aubergine, Grilltomaten

9,90 €

Vitello Tonnato ^(3, 12, 13, c, d, f)

Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Kapern

12,50 €

Carpaccio di Manzo ^(f)

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanstreifen

13,00 €

Prosciutto di Parma

Original luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone

13,90 €

Cocktail di Gambaretti Leonardo ^(3, 8, 12, b, c, f)

Nordseekrabben und Gambas mit frischen Früchten auf Eisbergsalat

12,00 €

Caprese ^(f)

Tomaten und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum

9,90 €

ZUPPE / Suppe

Minestrone ⁽¹⁾

Gehaltvolle italienische Gemüsesuppe

5,00 €

Crema di Pomodoro ^(12, f)

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Basilikum

5,00 €

Zuppa di Granchio ^(1, a, b, d, f)

Krabbensuppe

5,90 €

Zuppa di Porcini ^(a, f)

Steinpilzsuppe

5,50 €

INSALATA / Salate

Insalata Mista Piccola

Kleiner gemischter Salat

4,00 €

Insalata Mista Grande

Großer gemischter Salat

7,90 €

Insalata di Tonno ^(d)

Gemischter Salat mit frischem Thunfischsteak

13,50 €

Insalata di Tacchino

Gemischter Salat mit Putenbruststreifen

11,50 €

Insalata di Formaggio Feta ^(13, f)

Gemischter Salat mit Oliven, Paprika, roten Zwiebeln und Schafskäse

9,00 €

Alle Salate wahlweise mit • Olivenöl & Balsamico-Essig ⁽¹⁾ • Vinaigrette ^(3, i) • Joghurtdressing ^(f) • Italian Dressing ^(3, i)

————— PER I PIÚ PICCOLI / für die Kleinen —————

Pizza Piccola ^(2, 3, 5, 9, a, f)

Kleine Pizza Margherita mit Salami oder Schinken

6,00 €

Spaghetti Bambino ^(a)

Spaghetti mit Tomatensoße

6,00 €

Cotoletta Piccola ^(a, c)

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes und Salatgarnitur

6,90 €

Filetto di Nasello ^(a, c, d, j)

Seehechtfilet paniert, mit Mandelkroketten und Salatgarnitur

6,90 €

Piccola Bistecca di Tacchino

Kleines Putensteak mit Pommes und Salatgarnitur

6,90 €

———— PASTA / Nudelgerichte ————

Spaghetti Pesto Verde ^(a, j)

Spaghetti mit hausgemachtem grünen Pesto

8,50 €

Spaghetti Frutti di Mare ^(a, b, k)

Spaghetti mit Meeresfrüchten

14,90 €

Bolognese al Forno ^(a, f)

Rigatoni mit Hackfleischsoße, mit Käse überbacken

10,50 €

Penne all'Arrabbiata ^(13, a)

Penne, Tomatensoße mit Knoblauch, Oliven und Chili

9,50 €

Pasta Spinacie Gorgonzola ^(a, f)

Makkaroni mit Spinat und Gorgonzola

10,90 €

Tagliatelle Salmone ^(a, b, d, f)

Tagliatelle mit Lachs in Roséwein-Sahnesoße

15,90 €

———— PASTA / Nudelgerichte ————

Gnocchi di Patate ^(a, c, f)

Gnocchi, wahlweise mit Tomatensoße,
Gorgonzolasoße oder Butter und Salbei

10,90 €

Gnocchi alla Sorrentina ^(a, c, f)

Gnocchi, Zwiebeln, Tomatensoße, Basilikum
und Mozzarella

15,50 €

———— RISOTTO / Reisgerichte ————

Risotto Porcini ^(f)

Steinpilzrisotto

9,90 €

Risotto Spinaci ^(f)

Spinatrisotto

8,00 €

———— PESCE / Fischgerichte ————

Salmone con Salsa al Prosecco ^(a, d, f)

Lachsfilet (200 g) in Proseccosahnesoße mit Brokkoli
und Lyoner Kartoffeln

19,00 €

Orata Intera ^(d)

Ganze Dorade mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

18,50 €

Gambas alla Griglia ^(3, 8, 12, a, b, c, f)

Gegrillte Gambas (200 g) ohne Schale mit Knoblauch- und Cocktaildip,
dazu hausgemachtes Focaccia und Salatgarnitur

20,50 €

Filetto di Nasello Leonardo ^(a, d)

Seehechtfilet (200 g) mit Avocado und Tomatenwürfeln überbacken,
dazu Reis mit frischen Kräutern

20,50 €

————— CARNI / Fleischgerichte —————

Tagliata di Manzo con Rucola ^(a, f, i)

Tranchiertes Entrecote (200 g) mit Rucola, Pinienkernen, Cocktailtomaten,
Parmesan, Brokkoli und Mandelkroketten

19,50 €

Filetto di Manzo ⁽ⁱ⁾

Filetsteak (200 g) mit Granatapfelsoße, mediterranem Gemüse
und Mandelkroketten

25,00 €

Filetto di Maiale ^(f)

Schweinefilet (200 g) mit Auberginen, Paprika,
Parmesan und Rosmarinkartoffeln

15,90 €

Filetto di Agnello con Fagiolini ^(f)

Lammfilet (200 g) mit grünen Bohnen, Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln

21,90 €

Saltimbocca alla Romana ^(a, c, f)

Kalbsschnitzel (200 g) mit Parmaschinken, Butter, Salbei
und Gnocci

19,90 €

Bistecca di Scamone con Salsa al Pepe ^(a, f)

Rumpsteak (200 g) mit Pfeffersoße und Lyoner Kartoffeln,
dazu ein kleiner gemischter Salat

19,90 €

———— CARNE DI CERVO / Wildgerichte ————

Medaglioni di Cervo Leonardo ^(a, f, j)

Rehmedaillons (200 g) mit Gorgonzola-Rosmarinkruste
auf einem dunklen Schokoladenspiegel,
dazu Brokkoli und Mandelkroketten

26,90 €

Cinghiale alla Bolognese ^(a)

Spaghetti mit Hackfleischsoße vom Wildschwein

15,50 €

Medaglioni Schiena Coniglio ^(a)

Hasenrückenmedaillons (200 g) mit frischen Pfifferlingen,
Kirschtomaten und Kräutern
auf einem Bandnudelnest mit einer Wildsoße

21,50 €

PIZZA

Focaccia Tradizionale ^(a)

Traditionelles Pizzabrot mit Olivenöl,
Oregano und Knoblauch

4,50 €

Pizza Margherita ^(a, f)

Tomaten und Käse

7,50 €

Pizza Napoli ^(a, d, f)

Tomaten, Käse, Sardellen und Kapern

8,50 €

Pizza Salami ^(2, 3, 5, 9, a, f)

Tomaten, Käse und Salami

9,50 €

Pizza Prosciutto ^(2, 5, 7, 9, a, f)

Tomaten, Käse und Schinken

9,50 €

Pizza Vegetariana ^(a, f)

Tomaten, Käse und Gemüse
aus unseren täglich frischen Antipasti

9,50 €

Pizza all'Arrabbiata ^(a, f) (scharf)

Tomatensauce, Käse, Spianata, Paprika, Oliven und Chili

13,50 €

Pizza Frutti di Mare ^(a, b, f, k)

Tomaten, Käse und Meeresfrüchte

14,90 €

PIZZA

Pizza Tonno e Cipolla ^(a, d, f)

Käse, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln

9,80 €

Pizza Calzone l' Originale ^(2, 3, 5, 7, 9, a, f)

Käse, Tomaten, Salami, Schinken, Champignons und Artischocken

11,00 €

Pizza Mozzarella di Bufala ^(a, f)

Tomatensauce, Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikumpesto

11,90 €

Pizza Prosciutto di Parma ^(2, a, f)

Tomatensauce, Käse, Tomaten,
Parmaschinken, Rucola und Parmesan

14,00 €

Pizza Gorgonzola e Spinaci ^(a, f)

Tomatensauce, Gorgonzola und Spinat

10,50 €

Pizza Hawaii ^(2, 5, 7, 9, a, f)

Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas

10,50 €

Pizza Leonardo ^(a, f)

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Parmaschinken,
Parmesan, Rucola und Trüffelöl

15,50 €

DESSERT

Tiramisù Classico della Casa ^(a, c, f)

Löffelbiskuits mit einer Creme aus Mascarpone

5,00 €

Zabaione dello Chef ^(c)

Weinschaumcreme

5,00 €

Tartufo ^(a, c, f, h, j)

Italienische Eisspezialität

4,50 €

Sgroppino

Italienischer Eis-Cocktail

Zitroneneis, Wodka und Prosecco

5,00 €

Dessertteller Leonardo ^(c, f, j)

Schokomousse mit Früchten der Saison

5,50 €

Gelato / Eis ^(a, c, f, h, j)

Vaniglia / Vanille; Cioccolato / Schoko; Fragola / Erdbeere; Limone / Zitrone; Stracciatella

Kugel 2,00 €

FORMAGGI DELLA CASA / Käseauswahl

Piatto Piccolo ^(f)

Selezione di formaggi del giorno

(Tagesauswahl italienischer Käse)

7,50 €

VINO DESSERT DELLA CASA TOSCANO / Dessertwein

Vino Santo ⁽ⁱ⁾

0,1 l 4,50 €

CAFFÈ / Kaffee

Caffè Lavazza ⁽¹¹⁾	2,50 €
Cappuccino ^(11, f)	2,90 €
Espresso ⁽¹¹⁾	2,00 €
Doppelter Espresso ⁽¹¹⁾	3,80 €
Espresso corretto ⁽¹¹⁾	3,50 €
Latte Macchiato ^(11, f)	3,50 €
Tee	2,20 €
Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee und Kamillentee	
Heiße Schokolade mit Sahne ^(f)	2,90 €

BIRRA / Bier

König Pilsener (vom Fass)	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,70 €
Alster ⁽¹⁾	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,70 €
König Pilsener alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	2,60 €
Alster alkoholfrei ⁽¹⁾	0,5 l	4,20 €
Benediktiner Weissbier naturtrüb (Flasche)	0,5 l	3,90 €
Benediktiner Weissbier dunkel (Flasche)	0,5 l	3,90 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	3,90 €
Köstritzer Schwarzbier (Flasche)	0,33 l	2,60 €
Vitamalz (Flasche)	0,33 l	2,50 €

————— BEVANDE ANALCOLICHE / Softdrinks —————

Sole	0,25 l	2,20 €
Sprudel / Still	0,75 l	5,00 €
Cola <small>(1, 11, 12)</small>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,90 €
Cola light <small>(1, 8, 11, 12)</small>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,90 €
Spezi <small>(1, 11, 12, 13)</small>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,90 €
Fanta <small>(1, 3, 12, 13)</small>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,90 €
Sprite <small>(12)</small>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale <small>(12)</small>	0,2 l	2,50 €
Schweppes Tonic <small>(10, 12)</small>	0,2 l	2,50 €
Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l	2,50 €
Säfte	0,2 l	2,50 €
Kirschsafft, Bananensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, KiBa, Maracujasaft, Cranberrysaft		
Schorlen	0,2 l	2,30 €
Kirschsafftschorle, Bananensaftschorle, Orangensaftschorle, Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle, Maracujasaftschorle, Cranberrysaftschorle	0,4 l	4,50 €

————— LONGDRINKS —————

Ballantine's Whisky	0,2 l	4,00 €
2 cl Whisky mit Cola		
Vodka Moskovskaya	0,2 l	4,00 €
2 cl Vodka mit Orangensaft		
Gordon's Gin	0,2 l	4,00 €
2 cl Gin mit Schweppes Tonic Water		

————— WHISKY —————

Ballantine's Whisky	2 cl	2,50 €
Glenfiddich Single Malt	2 cl	3,00 €
Scotch aged 12 years		

OBSTBRÄNDE UND GRAPPA

Himbeer-Obstbrand Unterthurner	2 cl	3,00 €
Altländer Williams-Birne	2 cl	3,00 €
Grappa Bianca	2 cl	3,00 €
Grappa di Prosecco	2 cl	3,00 €
Grappa Riserva 2 Jahre	2 cl	3,50 €
Grappa Nonino Chardonnay 12 Jahre	2 cl	4,00 €

KLARE SPIRITUOSEN

Gordon's Gin	2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Vodka Moskovskaya	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	2,00 €

BRANDY / COGNAC

Carlos 1	2 cl	3,50 €
Hennessy	2 cl	3,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €

BITTER / LIKÖR

Ramazotti	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Amaretto Disaronno	2 cl	2,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	2,50 €
Bailey's	2 cl	2,50 €
Frangelico	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Averna	2 cl	2,50 €
Limoncello	2 cl	2,50 €

PROSECCO

Prosecco DOC Treviso CaVal Stelvin	0,75 l	19,50 €
Spumante Rosato CAVAL Di ROSE	0,75 l	24,00 €

VINI BIANCHI / Weißweine

Ribolla Gialla ZorZettig Colli Orient. ⁽ⁱ⁾	0,2 l	5,00 €
Trocken, intensiv und elegant, mit fruchtigen Aromen von grünem Apfel, filigranes Bouquet	0,75 l	19,00 €
Sale IGP Del Salento Menhir ⁽ⁱ⁾	0,2 l	6,20 €
Kraftvoll, weich und harmonisch, fruchtige Aromen von Dörrpflaumen, schwarzen Beeren, Kräutern und Vanille	0,75 l	24,00 €
Planeta La Segreta Bianco ⁽ⁱ⁾	0,2 l	6,80 €
Trocken mit einer schönen und zarten Säure, Mischung aus südlicher Exotik und französischer Eleganz, elegantes Finale mit tropischen Aromen	0,75 l	26,50 €
Pecorari Chardonnay ⁽ⁱ⁾	0,2 l	7,00 €
Trocken mit einer nussigen Komponente, harmonischer Abgang	0,75 l	27,00 €
Planeta Grecanico Alastro DOC ⁽ⁱ⁾	0,2 l	7,20 €
Trockener Sizilianer mit fruchtigen Charakteren, weich und rund, passt sehr gut zu Krustentieren und feinen Fischgängen	0,75 l	28,00 €
Terre Bianche Torbato Sella & Mosca ⁽ⁱ⁾	0,2 l	7,70 €
Trockener, faszinierender Wein aus Sardinien, moderate Fruchtsäure mit feiner Mineralität, fruchtiges Bouquet	0,75 l	30,00 €
Gavi di Gavi DOCG Meirana ⁽ⁱ⁾	0,2 l	8,00 €
Trocken, harmonisch, fruchtbetont, im Abgang mit typischem Mandelhauch	0,75 l	31,00 €
Arneis Terre Alfieri Pescaja ⁽ⁱ⁾	0,2 l	8,00 €
Intensives Bouquet, wie eine frisch geerntete Traube	0,75 l	31,00 €
Lugana DOC Ca dei Frati ⁽ⁱ⁾	0,2 l	8,20 €
Trocken, duftet nach Blumen und Kräuterwiesen mit einer lebendigen Frische und leicht cremiger Textur am Gaumen	0,75 l	32,00 €
Greco di Tufo DOCG Mastroberardino ⁽ⁱ⁾	0,2 l	9,70 €
Weich und mineralisch, aber nicht schwer, mit einer lebhaften Säure	0,75 l	38,00 €

VINI ROSSI / Rotweine

Appassimento Negroamaro IGT C. Scala ⁽ⁱ⁾	0,2 l	6,20 €
Komplexes, intensives Aroma, weiche, samtige Fülle und minimale Restsäure, perfekt zu würzigen Nudeln, rotem Fleisch und reifem Käse	0,75 l	24,00 €
Aglianico Campania LunaNera ⁽ⁱ⁾	0,2 l	7,00 €
Intensives Aroma und Duftfülle, warm und voll, weiche Fruchttöne mit einem Hauch von Lakritz gewürzt	0,75 l	27,00 €
Dolcetto D'Alba Damilano ⁽ⁱ⁾	0,2 l	8,00 €
Trocken, ausdrucksvolles und elegantes Bouquet, markante Frische und dezente Mandelnote im Nachhall	0,75 l	32,00 €
Vino Nobile di Montepulciano Bigi DOCG ⁽ⁱ⁾	0,2 l	8,00 €
Trocken, mit Aromen von Backpflaumen, Veilchen und Gewürzen	0,75 l	32,00 €
Cannonau Riserva Sella & Mosca ⁽ⁱ⁾	0,75 l	34,00 €
Sardinische Spezialität, in Eichenfässern angebaut, mit feiner Holznote, harmonisch, weich und geschmeidig		
DueTerre Cuvee Rosso ⁽ⁱ⁾	0,75 l	36,00 €
Vollmundig, fruchtig-frisch, aus Kalabrien im Barrique angebaut, intensive Noten von reifen Beeren und exotischen Früchten, abgerundete Holznote		
Chianti Classico RISERVA Rocca delle Macie ⁽ⁱ⁾	0,75 l	45,00 €
Trocken, raffiniertes Bouquet mit fruchtigen Aromen, mit Vanille und einem Hauch von Tabak		
Planeta Burdese Cabernet Sauvignon ⁽ⁱ⁾	0,75 l	52,00 €
Vollmundig, 14 Monate im Eichenfass gereift, mit intensivem Bouquet von reifen Früchten und leicht würziger Schokoladennote		
Sessantanni Primitivo di Manduria San Marzano ⁽ⁱ⁾	0,75 l	54,00 €
Im Barrique angebaut, duftet vielschichtig nach dunklem Steinobst und zeigt Töne, die an Tabak und Gewürze erinnern		
LE VOLTE Tenuta Dell'Ornellaia ⁽ⁱ⁾	0,75 l	56,00 €
Fruchtiges Bouquet, sehr harmonisch nach dunklen Kirschen		
San Clemente Montepulciano D'Abruzzo Riserva ⁽ⁱ⁾	0,75 l	58,00 €
Elegant und harmonisch, voller und dichter Körper mit großem Finale		
Barolo Damilano RISERVA 2006 ⁽ⁱ⁾	0,75 l	75,00 €
Trocken, kräftig, würzig, Spitzenwein aus Piemont, mehrfach ausgezeichnet		
Brunello Castelgiocondo Frescobaldi ⁽ⁱ⁾	0,75 l	78,00 €
Trocken, kräftig, elegant, delikates Bouquet von wilden Beeren und Kirschen, mit 5 Sternen bewertet, einer der besten Weine Italiens		

VINI ROSATO / Roséweine

KERZO Isola dei Nuraghi IGT ROSATO ⁽ⁱ⁾	0,75 l	15,00 €
Harmonisch, frisch, sanft und vollmundig im Geschmack, duftet angenehm nach exotischen Früchten		
Rosa Dei Frati Riviera del Garda ⁽ⁱ⁾	0,75 l	32,00 €
Intensives Bouquet, Aromen von roten Früchten, erfrischender, sommerlicher Topwein vom Gardasee		

VINI DA DESSERT / Dessertweine

Vino Santo ⁽ⁱ⁾	0,1 l	4,50 €
----------------------------------	-------	--------

Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff	(5) mit Geschmacksverstärker	(9) mit Nitritpökelsalz	(13) Stabilisatoren
(2) mit Konservierungsstoff	(6) geschwärzt	(10) chininhaltig	
(3) mit Antioxidationsmittel	(7) mit Phosphat	(11) koffeinhaltig	
(4) geschwefelt	(8) mit Süßungsmittel	(12) Säuerungsmittel	

Allergene

(a) Weizen (glutenhaltiges Getreide)	(e) Erdnüsse	(i) Sulfid	(m) Sesamsamen
(b) Krebstiere	(f) Milch/Laktose	(j) Schalenfrüchte	(n) Lupinen
(c) Eier	(g) Senf	(k) Weichtiere	
(d) Fische	(h) Soja	(l) Sellerie	

Weitere deklarierungspflichtige Zusätze und Allergene können gerne eingesehen werden.