

Leon d'Oro

Eventi

Ristorante

Da oltre 45 anni al
vostro servizio.

Tel e Fax: 0532 209318

E-mail: info@leondoroferrara.it

www.leondoroferrara.it

 Leon d'Oro Ferrara (@leondoroferrara)

 Leon d'Oro Ferrara (@leondoroferrara)

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

ANTIPASTI

<u>Mousse di ricotta e zucchine</u> (allergenici C, G, H, I) <i>Con crumble di grana e crisp di salumi disidratati</i>	€7,00
<u>Tortino di carote</u> (allergenici C, G, I) <i>Con cuore di formaggio e spinaci</i>	€6,00
<u>Sformatino di broccoli</u> (allergenici C, G, H, I) <i>Al basilico e ricotta</i>	€6,00
<u>Cestino di zucca</u> (allergenici C, G, I) <i>Con guancialetto croccante</i>	€6,00
<u>Scodella di grana</u> (allergenici C, G) <i>Con formaggio tenero, miele e polline ferrarese</i>	€6,00
<u>Prosciutto d’oca</u> <i>Su letto di radicchio</i>	€6,00

ZUPPE

<u>Zuppa di cipolle</u> (allergenici A, C, G, H) <i>Servita in scodella di pane gratinato</i>	€9,00
<u>Zuppa di fagioli con maltagliati</u> (allergenici A, C, G, I) <i>Anche servita in scodella di pane gratinato</i>	€9,00
<u>Vellutata di zucca</u> (allergenici A, C, G, I) <i>Anche servita in scodella di pane gratinato</i>	€9,00

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

PRIMI PIATTI

<u>Pasticcio di maccheroni ferrarese</u> <i>(allergenici A, C, G, H)</i>	€8,50
<u>Bignolata estense al tartufo</u> <i>(allergenici A, C, G, H)</i>	€10,00
<u>Lasagne vegetariane al forno</u> <i>(allergenici A, C, G, H, I)</i>	€10,00
<u>Lasagne verdi al forno</u> <i>(allergenici A, C, G, H, I)</i>	€10,00
<u>Cappellacci di zucca al ragù</u> <i>(allergenici A, C, G, I)</i>	€10,00
<u>Cappellacci di zucca burro e salvia</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€10,00
<u>Cappellacci di zucca agli agrumi</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€10,00
<u>Fusilli all’oca selvatica</u> <i>(allergenici A, I)</i>	€10,00
<u>Gnocchi ai formaggi</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€10,00
<u>Triangoli ripieni alle melanzane</u> <i>(allergenici A, C, G, I)</i> <i>Con pomodorini, ricotta salata e semi di papavero</i>	€10,00
<u>Trenette di farina di grano saraceno</u> <i>(allergenici A, C, G, I)</i> <i>Con pomodorini ciliegini, basilico e pecorino</i>	€10,00
<u>Cappelletti ferraresi alla panna</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€10,00
<u>Cappelletti ferraresi in brodo di cappone</u> <i>(allergenici A, C, G, I)</i>	€10,00
<u>Cappelletti ferraresi al ragù</u> <i>(allergenici A, C, G, I)</i>	€10,00
<u>Piatto unico “Delizia dello chef”</u> <i>(allergenici A, C, G, I)</i> <i>Assaggi della fantasia dello chef (primi e secondi piatti)</i>	€12,00

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

SECONDI PIATTI

Spezzatino di cinghiale con polenta *sec. disp. (allergenici A, I)* €14,00

Spezzatino di capriolo con polenta *sec. dispon. (allergenici A, I)* €14,00

Tagliata di manzo al profumo di rosmarino €16,00

Con patate arrosto servita su pietra calda

Arrosto di vitello(allergenici A, I) €13,00

Con patate al forno

Straccetti di manzo all’aceto balsamico o al rosmarino €13,00

Con verdure alla piastra o al vapore

Coniglio disossato e arrotolato su fesa di vitello (allerg. A, I) €13,00

Con patate al forno

Scaloppine di maiale ai porcini(allergenici I) €13,00

Con patate al forno o verdure

Piatto unico vegetariano(allergenici G) €10,00

Verdure alla piastra e formaggi

Salamina Ferrarese(allergenici G) €12,00

Con purè di patate

Piatto unico “Rustico”(allergenici I) €11,00

Affettato, salamina ferrarese, funghi trifolati

Prosciutto d’oca €10,00

Su letto di radicchio in olio d’oliva

Carpaccio di carne “salada” trentina(allergenici C, G) €10,00

Con rucola e grana

Formaggi assortiti(allergenici C, G) €10,00

Con confettura di stagione

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

INSALATE

- | | |
|--|--------------|
| <u>1. Insalata verdure miste</u> | €5,50 |
| <u>2. Caesar salad</u> <i>(allergenici A, C, F, G, I, L)</i>
<i>Lattuga, crostini di pane arrostito, formaggio, petto di pollo alla griglia, condita con salsa specifica</i> | €9,50 |
| <u>3. Insalatasfiziosa</u> <i>(allergenici C, G)</i>
<i>Radicchio, rucola, speck, grana</i> | €8,00 |
| <u>4. Insalatone della casa</u> <i>(allergenici C, D, G)</i>
<i>Insalata brasiliana, radicchio, pomodoro, rucola mais, tonno, mozzarella, uovo sodo</i> | €8,00 |
| <u>5. Insalata “Marchino”</u> <i>(allergenici A, C)</i>
<i>Verdure fresche, fettuccine di manzo al rosmarino olio di oliva, servita con bruschetta</i> | €9,50 |

PIATTI “GLUTEN FREE”

Prodotti in laboratori certificati dalla ditta “Pan Reale”

Prodotto congelato che non subisce manipolazioni extra.

- | | |
|--|---------------|
| <u>Lasagne al ragù</u> <i>(allergenici C, G, H, I)</i> | €11,00 |
| <u>Rosetta formaggio e prosciutto</u> <i>(allergenici C, G, H, I)</i> | €11,00 |
| <u>Cannelloni ricotta e spinaci</u> <i>(allergenici C, G, H, I)</i> | €11,00 |

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

DOLCI E DESSERT DELLA CASA

<u>Torta alla frutta</u> <i>(allergenici A, C, G, H)</i> <i>Con crema pasticcera al croccantino</i>	€5,00
<u>Torta di tagliatelle</u> <i>(allergenici A, C, G, H)</i> <i>Specialità ferrarese alle mandorle</i>	€5,00
<u>Torta tenerina</u> <i>(allergenici C, G)</i>	€5,00
<u>Pampepato</u> <i>(allergenici A, G, H)</i> <i>Specialità ferrarese al cioccolato</i>	€4,00
<u>Igloo</u> <i>(allergenici A, C, G, H)</i> <i>Cioccolato, crema all’arancia, croccante alle mandorle</i>	€5,00
<u>Torta gianduia</u> <i>(allergenici A, C, G, H)</i>	€5,00
<u>Zuppa inglese alla ferrarese</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€5,00
<u>Torta alla crema e cioccolato</u> <i>(allergenici A, C, G, H)</i> <i>Pan di spagna e liquore all’arancio</i>	€5,00
<u>Semifreddo al croccantino</u> <i>(allergenici A, C, G, H)</i>	€5,00
<u>Semifreddo alla nocciola</u> <i>(allergenici A, C, G, H)</i>	€5,50
<u>Zuccotto semifreddo</u> <i>(allergenici A, C, G, H)</i>	€5,00
<u>Dessert allo yogurt e mascarpone</u> <i>(allergenici C, G)</i> <i>Con fogliette di melanzane caramellate</i>	€5,50

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

PANINI CALDI

<u>Grigliato</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€6,00
<i>Verdure alla griglia, mozzarella, carciofini</i>	
<u>Cacciatore</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€6,00
<i>Salame di cinghiale, lattuga, crema di funghi</i>	
<u>Affumicato</u> <i>(allergenici C, G, I)</i>	€6,00
<i>Speck, scamorza, funghi trifolati</i>	
<u>Estense</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€6,00
<i>Salamina ferrarese ...</i>	
<u>Contadino</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€6,00
<i>Salsiccia, pomodoro fresco, lattuga (allergenici A, C, G)</i>	
<u>Leggero</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€6,00
<i>Prosciutto cotto, fontina, pomodoro fresco</i>	

PIADINE

<u>Classica</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€6,00
<i>Salsiccia, verdure grigliate</i>	
<u>Cacciatore</u> <i>(allergenici A, C, G, I)</i>	€6,00
<i>Salame di cinghiale, funghi trifolati</i>	
<u>Piaducola</u> <i>(allergenici A, C, G)</i>	€6,00
<i>Stracchino, rucola</i>	

BRUSCHETTE

<u>1.</u> <i>Pomodoro, formaggio, grana (allergenici A, C, G)</i>	€6,50
<u>2.</u> <i>Mozzarella, funghi misti trifolati (allergenici A, C, G, I)</i>	€6,50
<u>3.</u> <i>Crema di formaggio, salsa di radicchio, speck (all. A, C, G)</i>	€6,50
<u>4.</u> <i>Crema di radicchio, tonno, pomodoro fresco (all. A, C, D, G)</i>	€6,50
<u>5.</u> <i>Fantasia dello chef (allergenici A, C, D, G, I, L)</i>	€6,50

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

VINI BIANCHI

<u>Gewürztraminer</u>	Alois Lageder	Alto Adige	€20,00
<u>Müller Thurgau</u>	Alois Lageder	Alto Adige	€18,00
<u>Gewürztraminer</u>	Trentino	Trentino	€16,00
<u>Gewürztraminer</u>	Terre del Föhn	Trentino	€16,00
<u>Müller Thurgau</u>	Terre del Föhn	Trentino	€16,00
<u>Falanghina</u>	Feudi di San Gregorio	Avellino	€18,00
<u>Greco di tufo</u>	Feudi di San Gregorio	Avellino	€18,00
<u>Fiano</u>	Feudi di San Gregorio	Avellino	€18,00
<u>Pinot Grigio</u>	Livon	Collio	€18,00
<u>Soave</u>	Bertani	Verona	€17,00
<u>Lugana</u>	Bertani	Verona	€17,00
<u>Sauvignon del Bosco Eliceo</u>	Tenuta Garusola	Ferrara	€11,00
<u>Pignoletto D.O.C.</u>	Cà Bruciata	Romagna	€12,00
<u>Pignoletto Frizz. D.O.C.</u>	Cà Bruciata	Romagna	€12,00
<u>Chardonnay</u>	Anselmi	Friuli	€16,00
<u>Pecorino</u>	Villamedoro	Abruzzo	€16,00
<u>Passerina</u>	Villamedoro	Abruzzo	€16,00
<u>Gewürztraminer</u>	Leon d’Oro	Trentino	€13,00

PASSITI

<u>Ailanto Passito</u> (lt. 0,375)	Az. Agr. Mariotti	Ferrara	€15,00
------------------------------------	-------------------	---------	--------

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

VINI ROSSI

<u>Merlot del Bosco Eliceo</u>	Tenuta Garusola	Ferrara	€11,00
<u>Fortana del Bosco Eliceo</u>	Tenuta Garusola	Ferrara	€11,00
<u>Lambrusco Bollino Rosso</u>	Caprari	Reggio Emilia	€14,00
<u>Sangiovese Superiore</u>	Cà Bruciata	Romagna	€14,00
<u>Sangiovese Superiore Riserva</u>	Cà Bruciata	Romagna	€18,00
<u>Cabernet Sauvignon Riserva</u>	Cà Bruciata	Romagna	€18,00
<u>Cabernet Sauvignon</u>	Cà Bruciata	Romagna	€16,00
<u>Morellino di Scansano</u>	Casata Davini	Toscana	€18,00
<u>Chianti classico</u>	Casata Davini	Toscana	€18,00
<u>Brunello di Montalcino</u>	La Lecciaia	Toscana	€35,00
<u>Rosso di Montalcino</u>	La Lecciaia	Toscana	€20,00
<u>Nero d’Avola</u>	Baglio Baiata	Sicilia	€18,00
<u>Amarone Barricato 2005</u>	Bertani	Verona	€95,00
<u>Barolo 2008</u>	Terradavino	Piemonte	€40,00

VINI SPUMANTI E FRIZZANTI

<u>Prosecco “Leon d’Oro”</u>	Della casa	Valdobbiadene	€13,00
<u>Prosecco Val d’Oca</u>	Val d’Oca	Valdobbiadene	€18,00
<u>Berlucchi Brut</u>	Franciacorta	Brescia	€25,00
<u>Cà Del Bosco Franciacorta Brut</u>	Franciacorta	Brescia	€40,00
<u>Marai De Marai</u>	Fossmarai	Valdobbiadene	€18,00
<u>Spumante Valdobbiadene Sup.</u>	Villa Sandi	Valdobbiadene	€18,00
<u>Cesarini Brut Riserva</u>	Cesarini Sforza	Trento	€18,00
<u>Bellavista Brut</u>	Franciacorta	Brescia	€40,00
<u>Berlucchi Demi Sec</u>	Franciacorta	Brescia	€27,00

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

COPPE GELATO

(allergeni A, C, G, H)



Ice Chocolate €6,00

*Gelato alle creme
Cioccolato caldo
Panna montata*



Coppa Amaretto €7,00

*Gelato alle creme
Amaretti
Amaretto di Saronno
Panna montata*



Ice Coffee €6,00

*Gelato alle creme
Caffè espresso caldo
Panna montata*



Coppa After Eight €7,00

*Gelato crema e cioccolato
Salsa di menta
Cioccolato fondente
Panna montata*



Coppa macedonia €7,00

*Macedonia di frutta
Gelato alla frutta
Panna montata*



Coppa del Pavone €7,00

Gelato alle creme con amarena



Flut al limone €6,00

*Gelato al limone
Spumante brut*



Coppa Lemon-Vodka €8,00

*Gelato al limone
Vodka (bols bleu)*



Coppa fragola €7,00

*Gelato panna e fragola
Fragole fresche
Salsa di fragole
Panna montata*



Coppa Meringa €8,00

*Gelato alle creme – Meringhe
Salsa di cioccolato*

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro



Coppa pampepato€7,00 **(specialità ferrarese)**

*Gelato al Pampepato
Pampepato
Panna montata*



Coppa kiwi€7,00

*Gelato misto
Kiwi a fette
Salsa di kiwi
Panna montata*



Coppa del drago€8,00

*Gelato alle creme
Corretto al Drambuie
Panna montata*



Banana split€8,00

*Gelato misto
Banana
Cioccolato fuso
Panna montata*



Coppa Classica€6,00

GELATI AI SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

(A disposizione a seconda della stagione)

Panpapato di Ferrara

Zuppa Inglese alla ferrarese

Ciambella e Passito del Bosco Eliceo

Fragolino (con uva fragola)

Mandurlin del Ponte

Yogurt, Miele e Polline ferrarese

Tenerina

Pere e Formaggio

Salame di cioccolato

Crema all’uva passita e Saba

Crema al riso del Mezzano e Rum

Tiramisù al caffè Illy

Zucca del Delta e Amaretti

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

ALLERGENICI

Il Leon d’Oro produce artigianalmente nei propri laboratori, secondo canoni di genuinità e freschezza, nel profondo rispetto della tradizione, i cibi proposti e somministrati. Negli stessi locali si utilizzano prodotti contenenti allergeni identificati nei singoli piatti con la seguente legenda:

- A. Cereali contenenti glutine
- B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C. Uova e prodotti a base di uova
- D. Pesce e prodotti a base di pesce
- E. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F. Soia e prodotti a base di soia
- G. Latte e prodotti a base di latte
- H. Frutta a guscio
- I. Sedano e prodotti a base di sedano
- J. Senape e prodotti a base di senape
- K. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/litro
- M. Lupini e prodotti a base di lupini
- N. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Non è possibile escludere una **contaminazione crociata**.

In caso di dubbi non esitare a chiedere al personale.