

La cucina del LEONEFELICE è attenta all'origine dei prodotti e alla loro stagionalità. Il rispetto per le materie prime, e per coloro che le forniscono, è alla base di un piatto sostenibile, ed è soprattutto sostanza di un pensiero che attribuisce all'uomo e alla terra un sacro vincolo. La qualità della vita dell'uomo non può prescindere da un senso di cura e di rispetto per la terra che lo ospita, e questo rispetto si concretizza nel valore attribuito al tempo e nel sapere ascoltare i ritmi della terra, proponendo nel piatto quanto di meglio proviene dal territorio e dalla stagione. Solo così possiamo davvero dire di un prodotto che è di qualità che è buono e che è, infine, accessibile. Le materie prime provengono in gran parte da questa zona, sono acquistate in piccole quantità e con frequenza. Per insaporire i nostri piatti, il giardino ci offre un assortimento di erbe aromatiche che utilizziamo fresche in stagione ed essiccate nel periodo invernale. Proponiamo una speciale carta "alla brace" la cui cottura a fuoco vivo non cessa mai di affascinarmi. Le sue suggestioni sono molteplici, a partire dal suadente aroma di affumicato che si spande nell'aria e dallo sfrigolio della carne rosolata molto lentamente. E a questo antico rito si abbina un importante aspetto salutare che dona inoltre un sapore unico alle pietanze. Per il condimento usiamo solo olio extravergine de "L'Uliveta di Mariella" che proviene dalla tenuta toscana di famiglia. Quanto alla pasta, è di semola di grano duro e proviene dai pastifici Massimo Mancini e Vicedomini, le quali lavorazioni artigianali enfatizzano le caratteristiche della materia prima grazie all'utilizzo delle trafile in bronzo e all'essiccazione a bassa temperatura. Il pesce di lago ci viene consegnato fresco da Andrea Soardi, uno degli ultimi pescatori del Lago d'Iseo. È a loro che si deve il salvataggio e la valorizzazione della Sardina essiccata tradizionale del Lago d'Iseo, specialità ittica antichissima e squisita che richiede lunga e amorevole cura. Formaggio, latte e derivati del latte provengono dal territorio lombardo, che è una delle regioni più importanti ed eccellenti nel panorama caseario italiano. La carne Fassona è allevata e macellata in Piemonte dalla macelleria Guastavigna del comune di Bergamasco, in provincia di Alessandria, mentre la carne equina proviene dalla macelleria Consolini di Travagliato. Le sublimi costine di mora romagnola ci vengono fornite dall'Azienda agricola Zavoli di Saludecio di Rimini. Le lavorazioni dei nostri pani, dei grissini e delle nostre focacce sono tutte basate sul sapiente utilizzo del lievito madre e di farine speciali molite a pietra. Tutta la pasta fresca è fatta in casa, a mano. Anche i dolci e i gelati sono creati da noi. E il nostro pasticciare non dimentica mai che ciò che è buono deve fare anche bene.

Fabio Abbattista

Matteo Parodi - **Sous Chef**

Giovanni Magoni - **Chef Pâtissier**

LEONEFELICE



VISTA LAGO

Tartare di verdure arrostate in foglie di bieta	€ 14
Cannoli siciliani con baccalà mantecato, carpione, semi misti e nocciole salate	€ 18
Praline fritte di patata al cacio, pepe e lime	€ 16
Waffle al formaggio, maionese al tartufo nero e mortadella di Prato	€ 18
Cipolla di Montoro cotta al sale, patate e formaggio di alpeggio	€ 22
Tartare di rape rosse, guacamole, panna acida e caviale	€ 36
Composizione di Ragù di verdure dell'orto	€ 20
Battuta di fassona con caviale di melanzane, foie gras e crema di latte al timo	€ 26
Shabu shabu di gamberi rossi con zucchine marinate e bernese agli agrumi	€ 26
Spaghettoni "Vicidomini" al pomodoro datterino infornato, cipollotto e basilico (cottura 16 minuti)	€ 22
Linguine "Mancini" con Sarda di Montisola, finocchietto e briciole di pane	€ 26
Tagliatelle al ragù di ossobuco alla milanese e gremolata agli agrumi	€ 26
Ravioli alle erbe di campo con seppie in ceviche	€ 28
Casoncelli con ragù di coniglio e scarola al burro di acciughe	€ 26
Risotto con carciofi alla brace e pesto alle erbe	€ 24

Costoletta di vitello alla milanese con patata dolce al cartoccio	€ 38
Maialino da latte croccante, cavoletti di Bruxelles e salsa allo scalogno	€ 36
Guancia di vitello brasata al vino rosso, pera e sedano rapa fondente	€ 38
Costata di scottona alla griglia con lattuga croccante e salsa tartara	€ 40
Cosciotto di agnello laziale, indivia belga all'arancia e salsa alla senape (per 2 persone, cottura 20 minuti)	€ 54
Galletto alla diavola con yuca frita e lime	€ 30
Astice allo spiedo, peperoni friggirelli, mais e quinoa	€ 44
Rombo in crosta di sale al fieno greco, asparagi e maionese al tè nero affumicato	€ 36
Noci di capesante grigliate, piselli in agrodolce e salsa al Franciacorta	€ 38
Lavarello alla mugnaia con cavolfiore e radice di curcuma	€ 32
Patate ortolane al forno	€ 8
Purè di patate	€ 8
Insalata aromatica di stagione	€ 8
Verdura di stagione del nostro orto	€ 8
Selezione nostri Formaggi	€ 14
I nostri Dolci al carrello	€ 14
Gelati e Sorbetti	€ 12
Insalata di frutta fresca	€ 12

Alcuni Prodotti vengono abbattuti dopo la preparazione, in modo da mantenere inalterate le proprietà nutritive ed organolettiche degli stessi. Alcuni prodotti vengono congelati all'origine, conservati presso la nostra azienda garantendo la catena del freddo. Qualsiasi informazione riguardante il piatto, il suo contenuto ed allergeni, può essere richiesto al personale di sala.