

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 affascinarci. 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 pasticciere 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

Dal nostro Pollaio

Uovo in cocotte alla pizzaiola	€ 14
Omelette soufflé con asparagi e formaggio Branzi	€ 16

Dal Casaro

Selezione di formaggi con miele e mostarde	€ 18
Burrata pugliese con pomodorini e fiore di finocchio	€ 16

Dal Banco

Hamburger di fassona piemontese fontina, pomodoro, pancetta affumicata, cetriolini in agrodolce, salsa rubra e chips	€ 24
Tagliere di salumi tipici della Franciacorta con cipolline alla brace	€ 18
Prosciutto San Daniele 'Dok Dall'Ava' 24 mesi con giardiniera	€ 18
Club sandwich del Leonefelice Salmone affumicato, maionese al miso, uova pickled, avocado, pomodoro e chips	€ 24
Fiori di zucca fritti con maionese alle olive taggiasche	€ 12

Dall'Orto di Leone

Insalata alla contadina pollo, grana padano croccante, avocado e pancetta	€ 16
Insalata di campagna tartare di verdure alla brace, vinaigrette all'aceto balsamico e lenticchie croccanti	€ 16
Insalata aromatica di stagione	€ 8
Patate ortolane al forno	€ 8
Purè di patate	€ 8

Dal Mulino

Spaghettoni con pomodorini datterino e basilico	€ 18
Ravioli di verdure con ragout di totanetti e briciole di pane	€ 26

Acqua e Terra

Tartare di fassona, insalatina di campo e pesto alle erbe	€ 22
Costoletta di vitello alla milanese con patata dolce al cartoccio	€ 38
Pesce del mercato "in tegame" con intingolo di pomodorini, olive, capperi e maggiorana	€ 32

Alla Fiamma

Galletto alla diavola	€ 22
Costata di scottona con salsa tartara	€ 40

Ghiottonerie

Tiramisù con scaglie di cioccolato croccante	€ 12
Cheesecake alle fragole e crema al pistacchio	€ 12
Frutta di stagione	€ 12
Selezione dei nostri gelati e sorbetti	€ 12

Coperto

€ 4

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.