



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 pasticciere non dimentica mai che ciò che è buono deve fare anche bene.

Fabio Abbattista

Carlo Toscani - **Sous Chef**

Giovanni Magoni - **Chef Pâtissier**

LEONEFELICE



VISTA LAGO





Dal Casaro

Burrata pugliese con pomodorini e fiore di finocchio	€ 20
Selezione di formaggi con miele e mostarde	€ 20

Al Banco

Club sandwich del Leonefelice Salmone affumicato, maionese alla senape, uova pickled, avocado, pomodoro e chips	€ 28
Lobster roll Vista Lago Astice, cipolle pickled, maionese al peperoncino e alga nori	€ 36
Hamburger di fassona piemontese Montasio, pomodoro, pancetta affumicata, cetriolini in agrodolce, salsa rubra e chips	€ 26
Tagliere di salumi tipici della Franciacorta con cipolline alla brace	€ 22
Prosciutto San Daniele “ Dok Dall’Ava” 24 mesi con giardiniera	€ 20
Culatello di Zibello D.O.P. 20 mesi “Salumificio Squisito” servito con gnocco fritto, fichi confettati e stracchino	€ 28

Dal Mulino

Spaghettone con pomodorini datterino e basilico	€ 22
Linguina “Mancini” con bottarga di muggine e battuto di pomodori alla brace	€ 28
Tonnarelli al cacio e pepe con gamberi rossi e lime	€ 28
Risotto ai funghi di bosco, menta e fava di tonka	€ 26

Dall’Orto di Leone

Insalata “alla contadina” Pollo, grana padano croccante, avocado e pancetta	€ 18
Insalata di polpo Pomodorini gialli, rossi e neri, cipolle pickled, origano, basilico e olive taggiasche	€ 20
Insalata aromatica di stagione	€ 8
Patate ortolane al forno	€ 8

Acqua e Terra

Salmone marinato “Gravlax” all’aneto con guacamole e crescione	€ 28
Crudo di tonno rosso con verdure alla brace, zenzero e lime	€ 36
Pescato del mercato con guazzetto di cozze e pappa al pomodoro	€ 42
Costoletta di vitello alla milanese con patata al cartoccio, melanzana alla brace, insalata di pomodorini e crescione (per 2 pers.)	€ 68
Costata di scottona con salsa tartara, lattuga romana e vinaigrette alla ‘nduja	€ 42
Galletto alla diavola con salsa “Spicy”	€ 28
Petto di anatra affumicato con carciofi sottolio e maionese alla senape	€ 32

Ghiottonerie

I dolci fatti in casa	€ 12
Frutta di stagione	€ 12
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.

