

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

Carlo Toscani - **Sous Chef**

Giovanni Magoni - **Chef Pâtissier**

LEONEFELICE



VISTA LAGO

Per Iniziare

Alici ripiene e fritte con salsa al limone	€ 24
Crudo di dentice con agrumi, finocchi e pepe timut	€ 36
Tartare di rape rosse, avocado, panna acida e caviale	€ 38
Battuta di fassona piemontese con midollo alla brace	€ 32

Dal Mulino

Passatelli con infuso di patate arrosto, tartufo bianco e rosmarino	€ 28
Linguine con sarda di Montisola, zafferano, finocchietto e briciole di pane	€ 28
Risotto con carciofi alla brace e pesto alle erbe	€ 26
Tortelli di coniglio arrosto e scarola, acciughe e capperi	€ 26

Dall'Orto di Leone

Insalata aromatica	€ 8
Patate ortolane al forno	€ 8
Indivia belga alla brace con pesto di noci e maggiorana	€ 8

Acqua e Terra

Pesce del mercato in crosta di sale e fiori di finocchio, intingolo di pomodorini, olive, capperi cozze e vongole	€ 42
Astice alla griglia con zucca e puntarelle	€ 52
Capriolo al fieno di montagna, mela cotogna e castagna al finocchietto	€ 44
Costoletta di vitello alla milanese con patata al cartoccio, teryaki e semi misti	(per 2 pers.) € 68
Filetto di Fassona ai carboni, lardo e cavoletti di Bruxelles alla senape	€ 40
Costata di scottona alla griglia con salsa tartara, lattuga romana e vinaigrette alla 'nduja	€ 42

Ghiottonerie

Tarte tatin alle pere, caramello salato e sorbetto alla pera, noci e vaniglia	(min. 2 pers.) € 24
Monte bianco, vaniglia e agrumi	€ 12
Èclair con cremoso al cioccolato e gelato alla mandorla	€ 12
Selezione di formaggi e miele di mostarda	€ 20
Frutta di stagione	€ 12
Gelati e sorbetti	€ 12

Coperto

€ 4

Alcuni Prodotti vengono abbattuti dopo la preparazione, in modo da mantenere inalterate le proprieta' 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, puo' essere richiesto al personale di sala.