

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.

The cuisine of LEONEFELICE is attentive to the origin of the products and their seasonality. Respect for raw materials and for those who supply them, are the basis of a sustainable dish and it is above all the substance of a thought that gives man and the earth a sacred bond. The quality of human life cannot be separated from a sense of care and respect for the land that hosts it, respect is embodied in the value attributed to time, in knowing how to listen to the rhythms of the earth, proposing on the plate the best that comes from the territory and season. Only then we can really say that a product is of quality, that it is good and that it is finally accessible.

Most of the raw materials comes from our land, they are bought in small quantities but frequently. To flavor our dishes, the garden offering an assortment of aromatic herbs that we use fresh in season and dried in the winter period. We propose a special "grilled" paper whose firing on a high flame never stop to fascinate me. The suggestions are many, starting from the persuasive smoked aroma that spreads in the air to the sizzle of browned meat very slowly. But this ancient ritual is combined with an important healthy aspect that also gives a unique flavor to dishes. For the seasoning we use only extra virgin olive oil from "L'Uliveta di Mariella" which comes from the Tuscan family estate. Our pasta, it is made from semolina wheat semolina and comes from the pasta makers Massimo Mancini and Vicedomini, whose craftsmanship emphasizes the characteristics of the raw material thanks to the use of bronze dies and low-temperature drying. Lake fish is delivered fresh to us by Andrea Soardi, one of the last fishermen of Lake Iseo. It is to them that we must save and enhance the traditional dried Sardine of Lake Iseo, an ancient and exquisite fish specialty that requires long and loving care.

Cheese, milk and dairys comes from Lombardy region which is one of the most important and excellent regions in the Italian dairy scene. Fassona meat is bred and slaughtered in Piedmont by the Guastavigna butcher's shop of Bergamasco, in the province of Alessandria, while horsemeat comes from the butchery Consolini in Travagliato. The sublime "Mora Romagna" ribs are supplied by the "Zavoli" di Saludecio farm of Rimini. The processing of our breads, breadsticks and focaccias is all based on the wise use of mother yeast and special stone-milled flours. All fresh pastas are homemade, by hand, even desserts and ice creams are made by us. Our pastry chef never forgets that what is good must also be healthy.

Fabio Abbattista

XXXXXX - Sous Chef

# LEONEFELICE



VISTA LAGO

## Per cominciare

**Fiore di radicchio cotto e crudo e hummus di ceci** € 20  
Raw and cooked red chicory with chickpeas hummus

**Lenticchie nere beluga, patate schiacciate, limone e caviale** € 38  
Beluga black lentils, potatoes, lemon and caviar

**Crudo di orata, quinoa soffiata, mango e yuzu** € 38  
Raw seabream, puffed quinoa, mango and yuzu

**Battuta di Fassona piemontese con midollo alla brace** € 32  
Fassona beef tartare with grilled marrow

## Dal Mulino

**Passatelli con infuso di patate arrosto, nocciole e rosmarino** € 24  
Passatelli with roasted potatoes infusion, nuts and rosemary

**Linguine con sarda di Montisola, zafferano, finocchietto e briciole di pane** € 32  
Linguine with Montisola sardine, saffron, wild fennel and bread crumbs

**Tortelli di coniglio arrosto e scarola, acciughe e capperi** € 26  
Roasted rabbit and escarole stuffed tortelli, anchovies and capers

**Risotto con crema di porri alla brace, tartufo nero ed essenza di verdure** € 32  
Risotto with cream of braised leek, black truffle and vegetables essence

## Acqua e Terra

**Pesce del mercato in crosta di sale e alghe, involtino di scarola ed essenza di zuppa di pesce** € 42  
Fish from the market in a salt and seaweeds crust, escarole roll and fish soup sauce

**Sogliola di Dover, salsa alla mugnaia, pastinaca fondente e fava tonka** € 58  
Dover sole, mugnaia style, parsnip and tonka beans

**Filetto di Fassona "alla Rossini", salsa al vino rosso e frutti rossi** € 44  
Fassona beef fillet Rossini, red wine sauce and red fruits

**Costata di scottona alla griglia con salsa tartara, lattuga romana e vinaigrette alla 'nduja** € 46  
Grilled beef rib with tartar sauce, roman lettuce and 'nduja vinaigrette

**Costoletta di vitello alla milanese con patata al cartoccio, teryaki e semi misti** (2 pers.) € 68  
Veal chop milanese style, with baked potatoes, teryaki e assorted seeds

**Costine di maialino con salsa barbecue, scorzonera e millefoglie di patate alla senape** € 38  
Suckling pig ribs with barbecue sauce, black salsify and mustard flavored potato millefeuille

## Dall'Orto di Leone

**Insalata aromatica** € 8  
Aromatic salad

**Patate ortolane al forno** € 8  
Baked potatoes

**Broccolo fiolaro glassato con salsa teriyaki e sesamo** € 12  
Glazed broccolo fiolaro with teriyaki sauce and sesam

**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.

For any information on food, ingredients, allergens, please ask to all staff.