



Ristorante
LEONDORO®

Antipasti / Hors d'oeuvres

<i>I crostini al salmone affumicato poggiati su letto di rucola, conditi con olio extravergine d'oliva aromatizzato allo zenzero</i> (Smoked-salmon on toasted bread)	€ 8,00
<i>Antipasto del marinaio</i> (Mixed seafood hors d'oeuvre)	€ 8,00
<i>Gli affumicati di mare composti da tonno, pesce spada, salmone, storione con verdure di stagione</i>	€ 9,00
<i>Code di aragostine in carpaccio</i> (Little lobsters with rocket salad & parmesan)	€ 8,00
<i>Zuppa di cozze con pomodorini, basilico e pane tostato</i> (Mussels soup)	€ 8,00
<i>Prosciutto di Parma e melone</i> (Raw ham & melon)	€ 8,00
<i>Gli involtini di melanzane ripieni di</i> (Rolled slices of egg-plant with ham & cheese)	€ 8,00



Ristorante
LEONDORO®

Primi piatti / Starters

<i>Vellutata di verdure con crostini</i> (Velvety vegetables with toasted bread)	€ 9,00
<i>Gli spaghetti alla carbonara</i> (Spaghetti "alla carbonara")	€ 9,00
<i>I ravioli con pomodorini e basilico</i> (Ravioli with tomato and basil)	€ 9,00
<i>I ravioli alla D'Annunzio</i> (Ravioli with saffron and Gorgonzola)	€ 9,00
<i>I tagliolini al limone</i> (Linguine with lemon)	€ 9,00
<i>La chitarrina con cozze e pecorino di Farindola</i> (Homemade pasta with mussels and cheese)	€ 9,00
<i>Gli spaghetti alle vongole veraci</i> (Spaghetti with clams)	€ 9,00
<i>I paccheri melanzane e pescatrice</i> (Pasta with aubergines & angler)	€ 9,00
<i>La chitarra zucchini e vongole</i> (Spaghetti with zucchini & clams)	€ 9,00
<i>I conchiglioni rucola e gamberi</i> (Pasta with rocket salad & shrimps)	€ 9,00
<i>Gli gnocchetti agli scampi</i> (Potato dumplings with scampi)	€ 9,00



Ristorante
LEONDORO®

Secondi piatti / Main course

<i>L'agnello delle colline aquilane alla griglia con erbe della Maiella</i> (Grilled lamb)	€ 12,00
<i>La tagliata di manzo rucola e grana</i> (Roast sirloin of beef with rocket salad & parmesan)	€ 14,00
<i>La tagliata di manzo all'aceto di lamponi</i> (Roast sirloin of beef with raspberry vinegar)	€ 14,00
<i>Il controfiletto di manzo al pepe verde</i> (Sirloin of beef with green pepper)	€ 14,00
<i>Le scaloppe di tacchino all'arancia</i> (Escalopes of turkey with orange sauce)	€ 12,00
<i>Le scaloppe di vitello al limone</i> (Escalope of veal with lemon)	€ 12,00
<i>La pescatrice con patate</i> (Angler with potatoes)	€ 14,00
<i>La grigliata mista di pesce</i> (Mixed grilled fish)	€ 15,00
<i>Il filetto di orata alla mediterranea</i> (Gilthead fillet with tomatoes & olives)	€ 12,00
<i>Gli scampi alla griglia</i> (Grilled scampi)	€ 15,00
<i>Il filetto di branzino in crosta di patate</i> (Bass fillet baked in potatoes)	€ 12,00
<i>L'orata alla griglia</i> (Grilled gilthead or bass)	€ 12,00



Ristorante
LEONDORO®

Il guazzetto di pesce alla pescarese (su ordinazione)
(Fish-soup Pescara style – on request) € 18,00

Gli spiedi di calamari
a seconda della disponibilità della stagione, i calamari possono essere decongelati
(Squids en brachette) depending on seasonal availability, squids may be frozen € 12,00

La caprese
(Mozzarella & tomatoes) € 8,00



Contorni di stagione
Seasonal side-dishes € 3,00

Verdure Grigliate
Grilled Vegetables € 4,00



Macedonia di frutta fresca
Fruit salad € 5,00

Trancio di ananas o melone
Pineapple or melon slice € 5,00

Dal nostro laboratorio di Pasticceria
I Desserts raccontati da noi....
(Our special dessert) € 5,00