

Sfoglialo. Leggilo. Fatti tentare. Attendi la lista delle proposte per decidere

Sfoglialo. Leggilo. Fatti tentare. Attendi la lista delle proposte per decidere

Benvenuti da
LEONIDA
VIVANDE & BIBENDE

Questo non è un menù. E' la storia dei nostri piatti.

**GNOCCO E QUADRELLE
VEGANE CON VERDURE
GRIGLIATE E HUMMUS**



Ingredienti

Farina 0	Az. Agr. Cerutti
Farina 2	Az. Agr. Cerutti
Farina Tritordeum	Corte di Rivalta
Verdure	Bio to Bio
Acqua Frizzante	Pejo
Olio EVO	Rinalducci
Sale	
Lievito Madre secco	Molino Rosso
Tahin	Rapunzel

È importante proporre una cucina inclusiva. Al massimo delle proprie possibilità. È per questo che uno dei nostri motti è: «Siamo democratici, diamo da mangiare anche a te!»

Per questo abbiamo studiato il gnocco fritto vegano, senza strutto e latte. Un semintegrale con le farine di Cerutti. Buono. Fragrante. Con i semi di lino.

Raggiunto il primo obiettivo, la prima volta che è arrivato una persona vegana al ristorante, io, tutto contento: «abbiamo il gnocco fritto vegano!»

La replica mi ha fulminato: «Buono! Cosa ci mettiamo insieme?»

Dopo attimi di panico... Hummus di ceci alle carote e verdure grigliate?

Un successo!

VERTICALE PICCANTE



Ingredienti

Carne	Punto Latte
Salumi	Toaldo – Italia dei Sapori
Uova	Baschieri
Parmigiano	Punto Latte
Sale	
Latte	Mila
Pane	Panetteria Stria
Varie ed eventuali	Nelle polpette.. Ci va di tutto un po'

Partiamo dal brodo, sì, perché è dalla carne da brodo che inizia la magia. Come ogni santa ricetta di recupero che si rispetti, per non buttare un elemento se ne crea uno totalmente nuovo: le polpette!

Fare le polpette da Leonida è un rito che ci riporta alle cucine di una volta, dove era necessario rendere buoni e mangiabili tutti i rimasugli della cucina.

Quando decidiamo di metterci all'opera, inizio a cercare tutti i «culi» degli affettati che ho al ristorante: Prosciutti, coppe, mortadelle a volontà.

Poi il pane da bagnare nel latte, che è il tocco da maestro. Le uova. Il Parmigiano e, se capita, qualche altro formaggio che è lì ad attendere solo di essere valorizzato.

Salsiccia di maiale e manzo completano il quadro.

Una sera dovevamo servire come antipasto queste simpaticherie. Nel piattino scappavano avanti e indietro. Ci voleva qualcosa per tenerle ferme.

A volte le idee migliori vengono per necessità che trascendono il gusto: Le Marmellate piccanti di E-pica ci hanno risolto il problema... alla base.

INSALATA DI MARE



Ingredienti

Calamari Patagonici	Demar
Gamberetti	Demar
Totani	Demar
Polipo Marocchino	Demar
Cozze e Vongole	Demar
Limone	Bio To Bio
Prezzemolo	
Sale	

Si potrebbe anche prendere un bel chilo di insalata di mare al discount da 4 euro.

È vero. Ma non è il nostro stile.

Qua dentro c'è la scelta delle materie prime. La cottura giusta per ogni componente. La qualità degli elementi di contorno.



TORTELLI DI VERDI

Ingredienti	
Farina 00	Molino Pasini
Uova Pasta Gialla	Baschieri
Ricotta	Punto Latte
Parmigiano Reggiano	Punto Latte
Sale	
Bietole	Az. Agr. Sant'Antonio

«Zio, come fai a fare dei tortelli così buoni?»

«Guarda che la ricetta la trovi anche su Internet! Cercala, che sei sempre al telefonino!»

«Seeeh, tua sorella l'ha scaricata e ti assicuro che non erano come questi.»

«La vera differenza sta nella ricerca delle materie prime.»

«Per esempio, le uova, provengono dall'azienda agricola Baschieri.»

«Mmm... ok. A me piace molto la ricotta, tu dove la prendi?»

«La ricotta è di mucca. Le mucche sono allevate da Punto Latte di Concordia (MO), nel pieno rispetto dell'animale stesso.»

«Va bene zio, ma la farina? Quella sarà normale!»

«Normale!? No caro mio, la farina viene da Molino Pasini di Cesole (MN). Una farina speciale, fatta per dare una pasta elastica e morbida»

«Ed il parmigiano? Uno varrà l'altro...»

«Il parmigiano che utilizzo è sempre del Punto Latte!»

«Va bene. Sai cosa faccio? Ti mando la mamma, così le spieghi tutte queste cose!»

Estratto dal libro «Ricette Carpigiane di Mauro d'Orazi - CDL Editore



TORTELLI DI ZUCCA

Ingredienti

Farina 00

Molino Pasini

Uova Pasta Gialla

Baschieri

Zucca

Az. Agr. Zapparoli

Parmigiano Reggiano

Punto Latte

Sale

Noce moscata

Minardi

Provali al Ragù oppure, ancor meglio, ai **quattro sapori**

Ogni regione, ogni provincia, ogni quartiere, ogni casa ha la sua ricetta perfetta per i tortelli di zucca.

E per fortuna, altrimenti non saremmo in Italia!

Non c'è la ricetta migliore, questa cosa l'ho capita. La verità è che ogni ricetta è dettata dalla natura.

Abbiamo cercato in vari modi la ricetta giusta da proporre in bottega e ci siamo scontrati con delle pratiche che sinceramente non erano comprensibili, fino a quando abbiamo capito che, per esempio, se nel ferrarese ci mettono lo zucchero un motivo c'è. Se a Mantova ci mettono la mostarda anche.

Molte volte gli usi vengono da tempi lontani. L'immaginazione ha fatto il resto.

Forse a Ferrara le zucche non venivano poi tanto dolci, che per dargli quel gusto dolciastro che il tortello deve avere, un poco di zucchero era necessario. E forse a Mantova, il problema era opposto. Avevano bisogno di metterci della mostarda per smorzare la dolcezza. Chissà. A noi piace pensarla così.

Poi ognuno ha la sua ricetta perfetta. Noi possiamo solo assicurarti che dentro ci mettiamo tutto l'amore speso dai produttori delle materie prime che scegliamo.



TAGLIATELLE DI TRITORDEUM

Ingredienti

Tagliatelle di Pastificio Menozzi
Tritordeum

Ragù Benvenuti da Leonida

Dalle abili mani di Stefania del Pastificio Menozzi esce questa tagliatella. Quando ci ha proposto questa nuova farina eravamo un po' perplessi, ma a fiducia ce ne siamo gustati un piattone da 250 grammi.

L'effetto è stato stupefacente. Buone, leggere, digeribilità assoluta.

Le reticenze dovute al fatto che fosse un prodotto legato ad una multinazionale del food, sono state tutte spazzate via.

Siamo per i piccoli produttori, un po' nel concetto autarchico di una tradizione contadina di un tempo, ma siamo rimasti piacevolmente colpiti di come la tecnologia alimentare possa essere utilizzata non solo per rendere appetibili delle schifezze, ma anche per creare prodotti nuovi di una qualità incredibile.

Poi se abbinare al nostro ragù classico, cotto dalle 8 alle 10 ore, oppure al ragù bianco di bufalo, diventano insuperabili!

Cappelletti in brodo



Ingredienti

Chiusi amabilmente da	Pastificio Menozzi
Carni	Toaldo / Punto Latte
Prosciutto crudo	Az. Agr. Toaldo
Mortadella	Italia dei Sapori
Cipolle	Zapparoli
Burro	Punto Latte

Tortellino? NO! Cappelletto!

Noi in questo argomento siamo per questo forse più dalla parte di Reggio che da quella di Modena. È dura da accettare per i puristi della ricetta storica depositata in camera di commercio, ma ce ne facciamo una ragione tutte le mattine al nostro risveglio.

Il cappelletto ha molto più estro dentro di sé, non ha una regola scritta da un altro. Gli unici vincoli è che siano piccoli e buoni!

Per farli venire piccoli, li mettiamo nelle mani di Stefania del Pastificio Menozzi, che prende in carico ogni volta il nostro ripieno e magistralmente lo trasforma negli ombelichi più belli del mondo.

E per farli venire buoni? Bisogna che ci si metta dentro della carne. Diffidate dai cappelletti che costano poco, ci dispiace darvi questa brutta notizia, ma è tutto pan grattato.

Poi il tocco finale è il brodo. Ci va della carne anche qua, altrimenti ci viene fuori l'acqua sporca.

CARNE DI BUFALO



Ingredienti

Carne di Bufalo	Az. Agr. il Girasole
-----------------	----------------------

Aroma per carni	Minardi
-----------------	---------

Sale



Le colline reggiane, nei pressi di Albinea, c'è un allevamento di Bufali maschi. Una chicca del nostro territorio. L'azienda agricola il Girasole ci fornisce hamburger, salsiccia e tagliata per creare dei piatti semplici e pieni di gusto.

Partendo dal panino Hamburger servito con le verdure grigliate e le patate fritte, arrivando alla gran grigliata di bufalo, nella quale assaporare tutte le tipologie che offriamo, si mette in tavola un prodotto che non solo è buono, ma anche rispettoso dei tempi della natura.

FRITTO MISTO DI MARE



Ingredienti

Sarde Spinare	Demar
Calamaro Patagonico	Demar
Totani in Salamoia	Demar
Gambero Argentino	Demar
Sale	
Limone	Bio To Bio
Zucchine / Carote	Bio To Bio
Farina per Fritture	Lo Conte

Il nostro Fritto misto non è come gli altri.

Ogni tipo di pesce ha la sua cottura. Non esiste che «si butti tutto insieme». Il calamaro ha i suoi tempi, il totano altri.

Il Gambero argentino, è pulito dagli scarti, per concedervi un'esperienza di gusto senza intoppi.

A volte ci potreste trovare un bel pezzetto di baccalà, dipende da come gira.

Per fare un fritto come si deve ci vogliono almeno 20 minuti. Cuocere ogni ingrediente al punto giusto non è un'arte lasciata al caso.

CALAMARI RIPIENI MAZZANCOLLE E ZUCCHINE



Ingredienti

Polpa di pomodoro	Bio to Bio
Calamaro Patagonico	Demar
Mazzancolle tropicali	Demar
Capperi	Cereal Terra
Zucchine	Bio to Bio
Cozze	Demar
Prezzemolo	

Il loro forte è che non c'è il pan grattato. Tutto qua. Piccoli calamari patagonici ripieni di zucchine e mazzancolle, con i capperi che danno un po' di brio al gusto.

In diversi ci chiederete il segreto per farli senza che esplodano. È semplice. Prima cuocete i calamari in padella, poi li riempite con il pesto. Tutto più semplice e facile!

PANNA COTTA CON MIELACETO



Ingredienti

Zucchero Canna	Altromercato
Panna	Epiù
Latte	Mila
Vaniglia	Minardi Erbe
Agar Agar	Rapunzel
Mieleaceto	Apicoltura Castellari

Volevamo una panna cotta speciale.

Certo farla con la colla di pesce, che oltretutto viene dal maiale, ma questa è un'altra storia, sarebbe stato troppo semplice.

Abbiamo scelto l'Agar agar, che viene utilizzato anche per le colture batteriche nei laboratorio biologici. È un'alga con proprietà addensanti. L'effetto che ne abbiamo ottenuto è di un dolce con una consistenza tutta sua.

Cercando cosa abbinaci, siamo capitati in uno di quei mercatini di specialità e lì abbiamo conosciuto l'azienda apicoltura Castellari di Montebaranzone, che con il suo Mieleaceto è stato capace di completare l'opera!

Ah, giusto... la mangia solo chi riesce ad aprirla.



GELATO ALLA CREMA – RICOTTA – BALSAMICO ALLA PERA

Ingredienti

Gelato alla Crema	Gioelia - Cremeria
Ricotta	Punto Latte
Balsamico alla Pera	CiPof

La CiPof è la cooperativa di conferimento di San Possidonio. Fanno dei condimenti magnifici, come il Balsamico alla Pera. Quando Francesco è venuto a proporre suoi prodotti, il balsamico alla pera è finito subito tra le scelte della Bottega.

Il problema si è posto dopo qualche mese, considerato che era impossibile raccontarlo a parole.

Un giorno gli ho chiesto: «Ma con cosa sta bene?»

«Gelato alla Crema e Ricotta sono le sue compagne perfette.»

E così è nato questo dolce, semplice, fresco e pieno di emozioni.



**KRAPFEN CALDO ACCOMPAGNATO
CON CANNOLO PASTA BRISÈ
SALATO. TUTTO ALLA CREMA**

Ingredienti

Farina di Tritordeum	Molino dalla Giovanna
----------------------	-----------------------

Farina 0	Cerutti
----------	---------

Latte	Mila
-------	------

Vaniglia	Rapunzel
----------	----------

Zucchero	
----------	--

Lievito secco di birra	Natural food
------------------------	--------------

Quando abbiamo ideato Benvenuti da Leonida, la prima illuminazione è stata: abbiamo gli strumenti e la posizione per poter proporre una cosa che in pochi fanno:

Bontà preparate al momento, in qualunque istante della giornata.

E non vuoi metterci in mezzo un bombolone? E così abbiamo fatto.

Goduria, salubrità, naturalezza sono i tre ingredienti di questo dolce.

Perché non potersi avvolgere con una goloseria, sapendo che di base le materie prime sono eccellenti?

Come da nostra tradizione, abbiamo preso la ricetta classica e l'abbiamo adattata alle nostre esigenze. Non è assolutamente semplice preparare lievitati così complessi senza l'uso di prodotti industriali. Tempi, dosi e accorgimenti devono essere valutati maniacalmente.

È così che è nata l'idea dei bomboloni caldi a tutte le ore, da gustare a tavola dopo un pasto oppure da passeggio.



I NOSTRI CAFFÈ

Ingredienti

Caffè	Altromercato
-------	--------------

Cicoria	Bio To Bio
---------	------------

Orzo	Altromercato
------	--------------

Caffè Classico

Un caffè prodotto nel rispetto dell'ambiente e dei lavoratori. 60 Arabica – 40 Robusta, per un caffè leggero e pieno di aromi.

Caffè Deka

Biodeka nasce dall'unione dei pregiati grani etiopi e Latino Americane. La caffeina viene eliminata con metodo naturale.

Caffè di Cicoria

Caffè entrato nelle abitudini degli italiani nel periodo della seconda guerra mondiale a causa delle politiche autarchiche del Duce.

Buono ed aromatico è una valida alternativa al caffè e all'orzo, in quando naturalmente senza glutine e pieno di proprietà benefiche.

Caffè d'Orzo

Una volta sentito questo, l' «Orzo del Bar» sarà solo un brutto ricordo.

ANTIPASTI

Gnocco e quadrelle con farina di Tritordeum (4pz) (1, 6, 7, 10, 13)	5
Affettati misti (12)	11
Formaggi stagionati finemente abbinati (5, 6, 7, 8, 10, 11)	12
Gnocco e quadrelle vegani con verdure grigliate e hummus (1, 6, 8, 10, 11, 13)	16
Flan di zucca con crema di Gorgonzola* (3, 7)	6,5
Polpette di carne fritte con marmellate piccanti (6pz) (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)	6
Insalata di Mare (2, 4, 6, 12, 14)	15
Mazzancolle in salsa rosa (2, 11, 12)	11
Seppie in umido con i piselli (2, 4, 9, 12, 14)	10

- Con crema al tartufo bianco +2,5€
- Alcune delle composizioni sono preparate e successivamente surgelate.

PRIMI

Tortelli ricotta e bietole B/S (1, 3, 6, 7) *	13
Tortelli di zucca B/S (1, 3, 6, 7, 8) *	13
Tortelli verdi vegani (1, 6, 8, 11)	15
Cappelletti (1, 3, 6, 7, 12)	14
Riso alla Pilotta (7, 12)	12
Tagliatelle Tritordeum al ragù classico (1, 3, 6, 9, 12)	13
Ravioli ai tre pesci e vongoline (1, 2, 3, 4, 6, 7, 12, 14)	15
Spago allo scoglio/Riso pescatora (1, 2, 4, 6, 9, 12, 14)	17

• Aggiunta Ragù/soffritto 2€

Alcune delle composizioni sono preparate e successivamente surgelate.

SECONDI

Parmigiana di zucchine (1, 7, 9)	12,5
Arrosto di vitello (3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12)	15
Tagliata di bufalo (<i>25 minuti di preparazione</i>) (12)	21
Hamburger di Bufalo ()	9
Salsiccia di Bufalo ()	11,5
Grigliatone Bufalo (12) <i>consigliato per 2</i>	37
Filetto di bufalo con salsa di amaro alle erbe e soia tamari (6, 12) <i>consigliato per 2 persone</i>	38
Spiedone di tonno (1, 4, 6, 8, 11)	16
Fritto misto di Pesce (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14)	21
Calamari ripieni di mazzancolle e zucchine (2, 4, 6, 9, 12, 14)	19
Polpo alla piastra su crema di funghi accompagnato con flan di zucca (6, 7, 9, 12, 14)	23
Insalatona della Bottega (4, 7, 8, 9, 11)	11

Alcune delle composizioni sono preparate e successivamente surgelate.

CONTORNI

Insalata mista (5, 7, 8, 9, 10, 11)	5
Patate al forno (7)	5
Dadolata di verdure lievemente speziata (9)	6
Patate fritte ()	5
Verdure grigliate ()	5

DOLCI

Zuppa inglese (1, 3, 6, 7, 10, 11, 12)	6
Tiramisù (1, 3, 6, 7, 10, 11)	6
Panna cotta con mielaceto (7, 12)	5
Tris di torte:	
Torta noci e fondente senza farina (3, 6, 7, 8)	13
Torta della nonna (1, 3, 7, 8)	
Crostata (1, 3, 7, 8)	
Torta singola	6
Gelato alla crema, ricotta e balsamico alla pera (3, 6, 7, 8, 12)	6
Krapfen caldo e cannolo alla crema (1, 3, 6, 7)	6
Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato (1, 3, 6, 7, 8)	8
Passito di Sagrantino con cantucci (1, 3, 7, 8, 12)	7

Bomboloni caldi da asporto a tutte le ore
4 pezzi – 6€

MENÙ APROTEICO

Questo menù è studiato **solo** per chi ha patologie particolari e non può assumere proteine in maniera classica.

Parte delle preparazioni sono su preparazioni.

Abbiamo deciso di aderire a **PKUisine** per rafforzare il nostro impegno nell'inclusività in cucina.

Da Leonida tutti sono i benvenuti!

Polpette di burgermix con marmellate piccanti	8
Crostoni misti: pomodoro, verdure grigliate e dadolata	9
Cavolfiori pastellati	6
Tagliatelle con dadolata mista di verdure lievemente speziato	12
Spaghetti agretti e pomodorini	11
Lasagne	11
Parmigiana di zucchine con Mozzarisella	14
Polpette verdi con cuore filante di Mozzarisella	8
Muffin al cioccolato con gelato alla fragola	6

BIBENDE

Produttore	Descrizione	Prezzo Bottiglia	Prezzo Bicchiere
Colli Ripani	Olympus – Passerina Brut	21	
Colli Ripani	Passerina BIO - Bianco	16	5
Colli Ripani	Mercantino - Pecorino DOCG - Bianco	20	6
Colli Ripani	Condivio – Pecorino Barrik - Bianco	38,5	
Colli Ripani	Pecorino Falerio 37.5cl	11,5	
Colli Ripani	Castellano - Piceno Sup. DOC - Rosso	20	6
Colli Ripani	Lacrima di Morro DOC - Rosso	17	5
Colli Ripani	Diavolo e Vento – Rosso Barricato delle marche IGT	38,5	
Colli Ripani	Quarto/mezzo di bianco o rosso	4,5/8	
Fangareggi	L'altro – Sorbara Metodo Classico	29,5	
Fangareggi	Biancospino – Sorbara VIB	18,5	
Fangareggi	Biancospino – Sorbara VIB 37,5 cl	13	
Fangareggi	Bragher – Pignoletto – Bianco	17,5	
Fangareggi	Vigna rosa – Lambrusco Sorbara, Fortana e Pinot nero Vi.B. - Rosè	17,5	5,5
Fangareggi	Puro – Lambrusco Salamino - Rosso	17	
Fangareggi	Vigna nera – Lambrusco Salamino ed Ancellotta - Rosso	17	
Fangareggi	Vigna Nera 37.5 cl	12,5	
Fangareggi	Oh Però! – Lambrusco Sorbara	18,5	

BIBENDE

Produttore	Descrizione	Prezzo Bottiglia	Prezzo Bicchiere
Fiammetta	Clarinetto – Trebbiano / Pignoletto – Bianco Frizzantino	17	
Fiammetta	Unico – Sangiovese – Rosso	17	5,5
Fiammetta	Nero Eron – Sangiovese / Montepulciano / Cabernet – Rosso	27,5	
Fiammetta	Benedictus - Sangiovese superiore – Rosso	21,5	6,5
Zeni	FeF – Bardolino DOC I Filari del Nino – Rosso	25	7,5
Zeni	FeF – Corvina – Rosso	25	
Zeni	FeF – Bardolino Chiaretto in anfora – Rosato	32	
Zeni	Amarone della Valpolicella – Rosso	45	
Zeni	Marogne – Valpolicella Ripasso – Rosso	26	7,5
Zeni	Marogne – Lugana – Bianco	26	
Zeni	Chiaretto Spumante Brut – Rosato	26,5	
Prosecco	Prosecco DOC – Bianco	17	5
Asolo	Prestige – Prosecco Extra brut	22	
Centopassi	Grillo/Cataratto Superiore - Bianco	20	
Valdibella	Nero d'Avola – Rosso	20	

BIBENDE

Produttore	Descrizione	Prezzo Bottiglia	Prezzo Bicchiere
Zanotelli	SilvEster Doc Riserva - Bianco	43	
C.D.D.P.	Feudo – Bianco IGT	16	5
C.D.D.P.	Malvasia del Lazio - Bianco	18	
C.D.D.P.	Neroniano – Cacchione DOP - Bianco	24,5	
C.D.D.P.	Roma – Bellone DOP - Bianco	20	6
C.D.D.P.	Borgo – Merlot / Cabernet – Rosso	22,5	
C.D.D.P.	Roma – Montepulciano / Cesanese – Rosso	20	6
C.D.D.P.	Divina Aeris - Pinot Grigio - Rosato	21	
Beaufort Quentin	AOP Champagne Quentin Beaufort N°10 Millésime	109,5	
Beaufort Alice	Alice Beaufort Brut Rosé Millésime	38	
Beaufort Alice	Alice Beaufort Brut Millésime	38	
Beaufort Petit	Le Petit Beaufort Brut Réserve	47	
Beaufort Petit	Le Petit Beaufort Extra Brut Millésime	49	

BIBENDE

Produttore	Descrizione	Prezzo Bottiglia	Prezzo Bicchiere
Antonelli	Vigna Tonda – Trebbiano spoletino – Bianco	34	
Antonelli	Rosso di Montefalco 375 cl – Rosso	13,5	
Antonelli	Rosso di Montefalco Riserva – Rosso	34,5	
Antonelli	Chiusa di Pannone - Sagrantino Riserva – Rosso	64	
La Pietra del Focolare	L'Aura di Sarticola – Bianco	49	
La Pietra del Focolare	Campo alle rose – Bianco	26	7,5
La Pietra del Focolare	Augusto – Bianco	25	7
La Pietra del Focolare	Villa Linda – Bianco	28,5	
Birra	Vari birrifici	6	
Plose	Acqua 50cl	2,5	
Baule	Bibite frizzanti 275cl	3,5	
Lissa	The Freddo 0,5l	4	

FINE PASTO

Produttore	Descrizione	Prezzo
Altromercato	Caffè	1,5
Altromercato	Caffè decaffeinato / Orzo	1,5
Bio To Bio	Caffè di Cicoria	1,5
Altromercato, Walker	Caffè corretto	3
Altromercato, Mila	Cappuccino/the caldo	2,5
Antonelli	Grappa di Sagrantino	4,5
Antonelli	Passito di Sagrantino	6
Cipof	Nocino riserva	4
Walcher	Amaro alle erbe/Fernet	4
Walcher	Sambuca bio	4
Walcher	Liquore al Cirmolo	4
Walcher	Vermouth R/B/D	4
Walcher	Limoncello	4
Walcher	Grappa riserva	5
Walcher	Gin Barricato / Rum	5
Walcher, Lissa, Val d'Oca	Spritz / Bitter spritz	6
Walcher, Lissa	Gin tonic	6/8
Walcher	Negroni	6
Walcher, Lissa	Vodka Lemon	6/7
Coperto		3
Pane		2

UN MENÙ PER TUTTE LE ORE

PER SODDISFARE LA TUA VOGLIA DI QUALCOSA DI BUONO,
ANCHE FUORI DAI CLASSICI ORARI DI PRANZO E CENA

6 Polpette con marmellate piccanti (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)	6
Patate fritte	5
Frittino Calamari e Mazzancolle	15
Gnocco fritto ed affettati (1, 5, 7)	16
Tortelli di zucca B/S (1, 3, 6, 7, 8)	12,5
Tortelli funghi porcini burro e salvia (1, 3, 6, 7)	14
Tortelli verdi – Ricotta e bietole (1, 3, 6, 7)	13
Parmigiana di Zucchine (1, 3, 7)	12,5

Benvenuti da
LEONIDA

VIVANDE & BIBENDE

A CASA COME
AL RISTORANTE

CHIAMA IL 3701089760
PER PRENOTARE IL TUO ASPORTO
O SCEGLI DELIVEROO PER LE CONSEGNE
DIRETTAMENTE A CASA



TUTTI I GIORNI: 9,30 – 22.00
LA NOSTRA CUCINA È SEMPRE APERTA

BENVENUTI DA LEONIDA – VIA CESARE BATTISTI ANGOLO VIA DUOMO – CARPI (MO)
WWW.BENVENUTIDALEONIDA.IT – INFO@BENVENUTIDALEONIDA.IT

I NOSTRI MENÙ

Menù di pesce – 38 a persona - almeno 8 persone

Insalata di mare, spaghetti allo scoglio, fritto misto e dolce. Un pasto a base di pesce per gustare diverse specialità del ristorante con una soluzione semplice e gustosa.

Menù Eritreo - 24 – da prenotare per almeno 12 persone

La piada Enjera, fatta con la farina di teff, accompagnata con lo Zighinì, lo spezzatino tipico piccante, gli hummus di ceci, i fagioli neri al coriandolo e l'insalata mista. Per chiudere l'Himbasha, dolce tipico pieno di aromi e sapori.

Menù Giapponese - 38 – da prenotare per almeno 8 persone

Partendo dalla zuppa di miso, passando dal maki sushi col tonno ed avocado, arrivando ai soba giapponesi con un ragù di carne con le zucchine e zenzero, continuando per l'okonomiyaky, frittatone tipico della zona di Osaka ed Hiroshima, per giungere finalmente all'imagawayaki. Un dolce ripieno di crema che vi farà impazzire.

Menù crudista - 28 – da prenotare per almeno 10 persone

Un menù crudista è un'esperienza da provare almeno una volta. Hai mai mangiato dei peperoni crudi digeribilissimi? La degustazione continua con gli spaghetti di zucchine e di carote con due condimenti favolosi. Passeremo alla pizza. Sì. Proprio la pizza crudista. Un tripudio di sapori. Concluderemo con un dolce a base di mango e banana. Sapete che c'è anche il sushi crudista, che è veramente buono? Se vi stuzzica, vi preparo anche quello!

LISTA ALLERGENI

1	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc...
4	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12	Anidride solforosa e solfiti	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Benvenuti da
LEONIDA
VIVANDE & BIBENDE

**SPERIAMO CHE QUESTO VIAGGIO SIA STATO DI VOSTRO
GRADIMENTO.**

A PRESTO

LUN - DOM: 9,30 - 22,30

VIA CESARE BATTISTI 16 - CARPI (MO)

TEL: 3701089760 @INFO@BENVENUTIDALEONIDA.IT