

*Hotel Restaurant Lion d'Or - Prop. C. Renchi III
Orta e vista dell'isola di S. Giulio*



Menu

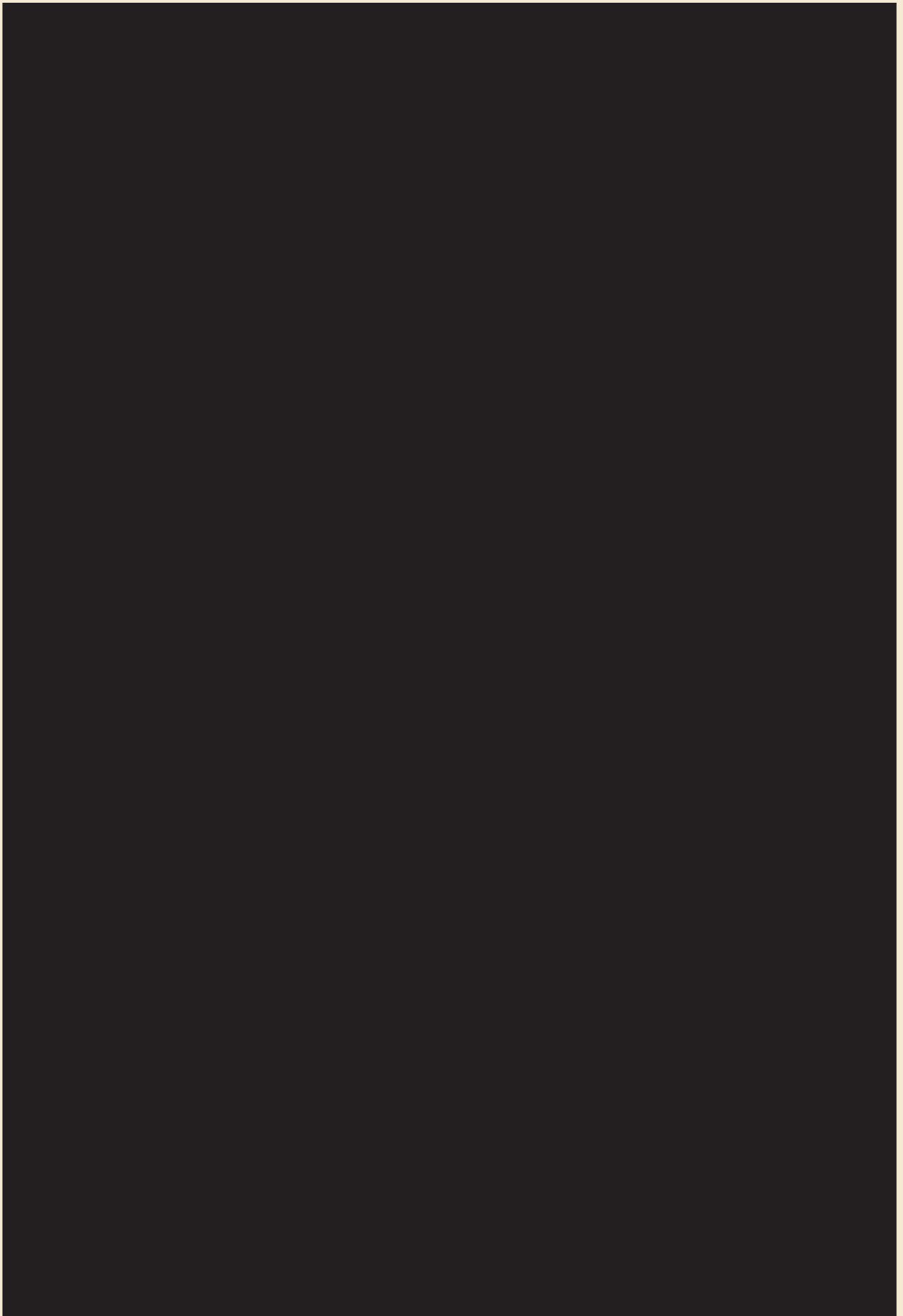

200th Anniversario Leon d'Oro
1815 - 2015
Hotel Ristorante SPA

"Il Leon d'Oro è qui"

*Strade di pietra e sassi dove tutto è come allora
e la cadenza dei tuoi passi puoi sentire ancora
muri così vicini da prendersi per mano
che il tempo ha sfiorato appena, e se passa lo fa piano
piazza generosa dove tutti si conoscon bene
e il caos han chiuso fuori anche a costo di catene
la Motta e il Santuario son qualcosa di leggendario
se guardi verso il basso lo scenario è straordinario
l'antico portico ti cattura e quando arrivi in fondo
scopri un angolo tanto bello che non ha uguali al mondo
qui c'è un LEON D'ORO che ruggisce da tanto tempo
sta di guardia in riva al lago
e l'acqua dolcemente l'accarezza ogni momento
ti fa sentire a casa la sua porta sempre aperta
facce di gente amica dall'espressione onesta
la tavola è imbandita e vedi un'acquarello se guardi una finestra
gli occhi son puntati all'isola là in mezzo
come una conchiglia affiorata dal nulla
quando si fa notte e tutto è quiete, acquattato nel buio
con lo sguardo se lo culla,
una leggera brezza l'acqua fa incresparsi
e sotto la luna quasi per magia
mille e mille schegge di luce come cristalli si mettono a brillare
resti lì incantato e non vorresti andar più via
un rintocco di campane si disperde nell'aria
forse andrà a baciare la sponda che le sta di fronte
trattieni il respiro perché immerso in questa pace
anche il battito del cuore ti sembra troppo forte.*

Gabriella Nerini

Today's Special





Antipasti

Appetizers - Entrées

Filetto di salmerino in aspretto di aceto rosso , cipolle di tropea e uvetta sultanina 

Char fillet in a red vinegar reduction with Tropea onions and sultanas grapes

Filet d'omble chevalier dans une réduction au vinaigre rouge, avec oignons de Tropea et raisins secs

4-10-11-12

€ 22.00

Formaggelle ai tre latti affinate da noi con composta di uva nostrana e miele

Three-milk formaggelle cheeses, aged in-house, served with local grape compote and honey

Formaggelle aux trois laits, affinées sur place, servies avec une compotée de raisins locaux et du miel

7-8-11-12

€ 20.00

Veli di Vigizzo , patè di fegatini e funghetti sott'olio 

Cured ham "Vigizzo", chicken liver pâté, and small porcini mushrooms in oil

Jambon cru « Vigizzo », pâté de foie de volaille et petits ceps à l'huile

5-6-7-8-9-10-11-12

€ 22.00

Rosa di trota marinata agli agrumi con insalatina di sedano, mela verde e pepe rosa

Citrus-marinated trout with a small salad of celery, green apple, and pink peppercorns

Truite marinée aux agrumes, accompagnée d'une petite salade de céleri, pomme verte et baies roses

4-9-10-11-12

€ 20.00

Sformatino di funghi porcini , fonduta di toma e briciole di grissini 

Porcini mushroom flan, Toma cheese fondue, and breadstick crumbs

Flan aux cèpes, fondue au fromage Toma et chapelure de gressins

1-3-7-8-9-10-12

€ 20.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

 *I prodotti potrebbero essere surgelati.

 I prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti per garantire una migliore qualità.

Pasta e Risotti

Pasta and Rice - Pâtes et Risotto

Agnolotti ai 3 arrosti con il suo ristretto 🍽️

Meat ravioli with meat sauce

Ravioli de viande rôties avec jus de viande

1-3-5-6-7-8-9-11-12

€ 20.00

Tagliatelle "Home made" al ragù di cortile 🍽️

Homemade tagliatelle with white meat ragu

Tagliatelles « maison » au ragoût de viande blanche

1-3-7-8-9-12

€ 20.00

Gnocchetti di patate e castagne, burro chiarificato alle erbe, scaglie di Padano

Gnocchi with chestnuts, herbal butter, "Padano" cheese shavings

Gnocchi avec châtaignes, beurre clarifié aux herbes, copeaux de « Padano »

3-7

€20.00

Strangozzi integrali con caponata di verdure e pinoli tostati 🍽️

Whole-wheat home-made pasta with vegetable caponata and toasted pine nuts

Pâtes fraîches au blé entier avec caponnât de légumes et pignons grillés

1-12

€ 20.00

Risottino "il carnaroli" mantecato al burro acido con filettini di pesce di lago 🍽️

Risotto "Il carnaroli" with lake fish fillets

Risotto "Carnaroli" avec filets de poisson du lac

4-7-9-12

€60.00

(min. 2 persone / min. 2 persons)

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

*I prodotti potrebbero essere surgelati.

🍽️ I prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti per garantire una migliore qualità.

Pesce

Fish - Poisson

Cuore di baccalà in olio di cottura, vellutata di carote e zenzero*

Salt cod loin in cooking oil, carrot and ginger soup

Dos de morue à l'huile, velouté de carotte au gingembre

4-9-12

€ 25.00

Salmone spinato ai ferri roventi con insalatina di puntarelle e croccante di pancetta ossolana

Grilled salmon with a salad of asparagus chicory and crispy bacon.

Saumon grillé, accompagné d'une salade d'asperges, chicorée et de bacon croustillante

4-9-10-12

€ 20.00

Filettini di pesce di lago semplicemente al burro e salvia

Lake fish with butter and sage

Filets de poisson du lac au beurre et sauge

4-5-7

€ 28.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

*I prodotti potrebbero essere surgelati.

I prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti per garantire una migliore qualità.

Carne

Meat - Viande

Costoletta di vitello così come la fanno a Milano con patate dipper*

Milanese veal chop with dipper potatoes

Côte de veau à la milanaise avec pommes de terre frites

1-3-5-6-7-8-11

€ 25.00

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese

Veal shank with saffron risotto

Jarret de veau avec risotto au safran

1-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 28.00

Bocconcini di cervo in salmì con polenta*

Venison stew marinated in red wine with polenta

Ragoût de venaison mariné au vin rouge et polenta

1-7-9-12

€ 25.00

Tagliata di petto d'anatra con castagne glassate al miele*

Sliced duck breast with honey chestnuts

Tranches de magret de canard aux châtaignes glacées au miel

12

€ 25.00

Entrecôte di manzetta con insalatina di carciofi e castelmagno

Beef steak with artichoke and Castelmagno cheese salad

Entrecôte de boeuf avec salade d'artichauts et fromage Castelmagno

7-12-9

€ 28.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

*I prodotti potrebbero essere surgelati.

👉 I prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti per garantire una migliore qualità.

Formaggi

Cheese - Fromage

Tagliere di formaggio assortito

Assorted cheese platter

Plateau de fromages assortis

4-12

€ 20.00

Formaggio dessert

Cheese dessert

Fromage dessert

4-12

€ 8.00

Contorni

Side Dishes - Contours

Composizione di verdure griglia

Grilled vegetables

Légumes grillés

5-6-8-9-11-12

€ 15.00

Insalata mista o verde

Mixed or green salad

Salade mixte ou verte

€ 8.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

**I prodotti potrebbero essere surgelati.*

 *I prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti per garantire una migliore qualità.*

Dessert

Sorbetti*

Sorbet

Sorbet

3-5-6-7-8-11-12

€ 8.00

Semifreddi del nostro Chef

Home made Ice mousse

Parfait du Chef

1-3-5-6-7-8-11-12

€ 8.00

Bonnet

Bonnet

Bonnet

1-3-5-6-7-8-11-12

€ 8.00

Tiramisu "Leon D'Oro"

"Leon d'Oro" Tiramisù

Tiramisù à la "Leon d'Oro"

1-3-5-6-7-8-11-12

€ 10.00

Mont blanc con marroni glassati

Mont blanc with marrons glacés

Mont blanc avec marrons glacés

3-5-6-7-8-11-12

€ 10.00

Bavarese alla zucca con briciole di amaretti e gocce di cioccolato fondente 72%

Pumpkin Bavarian cream with crushed amaretti and dark chocolate chips

Bavarois à la citrouille avec des amarettis et des pépites de chocolat noir

1-3-5-6-7-8-11-12

€ 8.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

*I prodotti potrebbero essere surgelati.

 I prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti per garantire una migliore qualità.

Allergeni

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



1
CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



2
CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



3
UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



4
PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



5
ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



6
SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



7
LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



8
FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



9
SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



10
SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



11
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



12
ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



13
LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



14
MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



Albergo Leon d'Oro

Tel. 0322 911991 - Fax 0322 90303

www.albergoleondoro.it - info@albergoleondoro.it

Piazza Motta, 42 - 28016 Orta San Giulio (NO), Italia