

*Hôtel 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

Antipasti

Appetizers - Entrées

Trota marinata agli agrumi, mousse di formaggio, menta e fragole
Citrus marinated trout, served with cheese mousse, mint and strawberries
Truite marinée aux agrumes, servie avec une mousse au fromage, menthe et fraises
4-7-10-11-12

€ 20.00

Perle di crudo di "Fassona", stracciata di burrata acciughe e frutto del capperio
Beef tartare "Fassona", burrata cheese, anchovies and caper berries
Tartare de bœuf « Fassona », fromage burrata, anchois et fruits de câpres
4-5-7-8

€ 20.00

Vellutata di asparagi pancetta croccante e uovo poché
Asparagus cream with crunchy bacon, and poached egg
Crème d'asperges avec bacon croustillant et œuf poché
3-5-8-12

€ 18.00

Salumi tipici dell'alto Piemonte con composta nostrana
Platter of Piemontese cold cuts with local compote
Plateau de charcuterie piémontaise avec compote locale
8-9-10-11-12

€ 25.00

Aspic di piovra intingolo di yogurt, erba cipollina e pomodori confit
Aspic octopus with yogurt sauce, chive, and tomatoes confit
Aspic de poulpe avec sauce au yaourt, ciboulette et tomates confit
2-4-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 20.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert
€ 3.50

In base alla stagionalità alcuni nostri prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine, secondo la normativa vigente.

****Depending on season, some of our products can be blast-frozen, according to current regulations.*

****Selon la saison, certains de nos produits peuvent être rapidement refroidis, conformément à la réglementation en vigueur.*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. *Some products might be frozen. *Certain produits peuvent être congelés.*

Pasta e Risotti

Pasta and Rice - Pâtes et Risotto

Risottino “il Carnaroli” crema di zucchine in fiore e filetti di pesce di lago
“Il Carnaroli” rice with a cream of zucchinis and their flowers, served with lake fish fillets
Riz « IlCarnaroli » à la crème des courgettes et leurs fleurs, servi avec des filets de poisson du lac
4-5-6-7-8-9-10-11-12
(Min 2 persone - Min 2 persons - Min 2 personnes)

€ 50.00

Gnocchetti di patate al pesto di rucola, gamberetti e pomodorini secchi
Gnocchi with rocket pesto sauce, shrimps and sun-dried tomatoes
Gnocchis au pesto de roquette, crevettes et tomates séchées
2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 18.00

Spaghetti integrali con ragout di verdure di stagione
Whole wheat spaghetti with seasonal vegetables ragout
Spaghettis de blé entier avec ragoût des légumes de saison
1-5-6-8-9-10-11-12

€ 18.00

Tagliatelle “homemade”, cozze, cime di rapa e spolverata di bottarga
Home-made fresh tagliatelle pasta with mussels and turnip tops and bottarga
Pâte fraîche tagliatelles aux moules et fanes de navet et poutargue
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

€ 20.00

Agnolotti ai tre arrosti e il suo ristretto
Meat ravioli, served with three roasts and its reduction
Raviolis de viande, servis avec une réduction des trois sauces rôtie
1-3-5-6-7-8-9-11-12

€18.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert
€ 3.50

In base alla stagionalità alcuni nostri prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine, secondo la normativa vigente.

****Depending on season, some of our products can be blast-frozen, according to current regulations.*

****Selon la saison, certains de nos produits peuvent être rapidement refroidis, conformément à la réglementation en vigueur.*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. *Some products might be frozen. *Certain produits peuvent être congelés.*

Pesce

Fish - Poisson

Rosa di branzinetto al vapore, scapece di zucchine e pomodori gialli

Steamed sea bass with marinated zucchini, and yellow tomatoes

Bar à la vapeur avec courgettes marinées et tomates jaunes

4-5-6-8-9-10-11-12

€ 20.00

Calamaro ai ferri roventi, misticanza estiva all'aspretto di lamponi e bocconcini di primo sale

Grilled squid with a mixed salad, raspberry vinegar, and fresh cheese

Calamars grillés avec une salade composée, vinaigre de framboise et morceaux de fromage frais

2-4-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 22.00

Filettini di pesce di lago panati al pane panco

Panko crusted lake fish fillets

Filets du poisson du lac, pané au pain panko

1-3-4-5-6-7-8

€ 22.00

Fritto misto di mare con verdure croccanti

Mixed fried seafood, squids, shrimps and cuttlefish, with crunchy vegetables

Mélange de fruits de mer frits, calamars, crevettes et seiches, avec légumes croquants

1-2-4-5-6-8-9-11

€ 25.00

Zuppetta di polipetti con crostone di pane agliato

Little octopuses soup with grilled garlic bread

Soupe de petits poulpes avec pain grillé à l'ail

1-2-4-5-6-8-9-10-11-12

€ 20.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

In base alla stagionalità alcuni nostri prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine, secondo la normativa vigente.

****Depending on season, some of our products can be blast-frozen, according to current regulations.*

****Selon la saison, certains de nos produits peuvent être rapidement refroidis, conformément à la réglementation en vigueur.*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. *Some products might be frozen. *Certain produits peuvent être congelés.*

Carne

Meat - Viande

Costoletta di vitello così come la fanno a Milano, con patate dippers

Veal chop Milanese style, with dipper potatoes

Côte de veau à la milanaise et pommes de terre à Dipper

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

€ 22.00

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

€ 25.00

Costolette di agnello scottadito, miele senape e gocce di Modena

Grilled lamb chops, honey, mustard, and Modena balsamic vinegar drops

Côtelettes d'agneau grillées, miel, moutarde et gouttes de vinaigre balsamique de Modène

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

€ 25.00

Costata di manzetta Polacca ai ferri roventi con torretta di verdure alla griglia

Polish cowboy steak with grilled vegetables

Steak de cow-boy polonais avec légumes grillés

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

€ 25.00

Tagliata di petto d'anatra rughetta e scaglie di Castelmagno

Sliced duck breast with rocket and "Castelmagno" cheese flakes

Magret de canard tranché à la roquette et aux flocons de fromage « Castelmagno »

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

€ 25.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

In base alla stagionalità alcuni nostri prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine, secondo la normativa vigente.

****Depending on season, some of our products can be blast-frozen, according to current regulations.*

****Selon la saison, certains de nos produits peuvent être rapidement refroidis, conformément à la réglementation en vigueur.*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. *Some products might be frozen. *Certain produits peuvent être congelés.*

Formaggi

Cheese - Fromage

Tagliere di formaggio assortito

Cheese platter

Assiette des fromages

4-12

€ 20.00

Formaggio dessert

Cheese dessert

Fromage dessert

4-12

€ 7.00

Contorni

Side Dishes - Contours

Composizione di verdure griglia

Grilled vegetables

Légumes grillés

5-6-8-9-11-12

€ 12.00

Insalata mista o verde

Mixed or green salad

Salade mixte ou verte

€ 7.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

In base alla stagionalità alcuni nostri prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine, secondo la normativa vigente.

****Depending on season, some of our products can be blast-frozen, according to current regulations.*

****Selon la saison, certains de nos produits peuvent être rapidement refroidis, conformément à la réglementation en vigueur.*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. *Some products might be frozen. *Certain produits peuvent être congelés.*

Dessert

Sorbetti

Sorbet

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

€ 7.00

Semifreddi del nostro Chef

Our Chef's Semifreddo

Semifreddo de notre Chef

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

€ 7.00

Cheesecake ai frutti rossi

Red berry cheesecake

Cheesecake aux fruits rouges

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

€ 7.00

Classico crème caramel

Classic crème caramel

Crème caramel

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

€ 7.00

Tiramisu "Leon D'Oro"

"Leon d'Oro" Tiramisù

Tiramisù à la "Leon d'Oro"

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

€ 7.00

Mont blanc con marroni glassati

Mont blanc with marrons glacés

Mont blanc avec marrons glacés

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

€ 10.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

In base alla stagionalità alcuni nostri prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine, secondo la normativa vigente.

****Depending on season, some of our products can be blast-frozen, according to current regulations.*

****Selon la saison, certains de nos produits peuvent être rapidement refroidis, conformément à la réglementation en vigueur.*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. *Some products might be frozen. *Certain produits peuvent être congelés.*

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 - Cell. 347 5520958

www.albergoleondoro.it - info@albergoleondoro.it

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