

*Hotel Restaurant Lion d'Or - Prop. C. Ronchi 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 increspare
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

Filetti di pesce di lago in carpione leggero all'aspretto di mele

Lake fish fillets marinated with apple vinegar

Filets de poisson du lac mariné au vinaigre de cidre de pomme

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

€ 18.00

Veli di Vigizzo, Robiola di Roccaverano e composta di peperoni di Carmagnola

Smoked cured ham from Val Vigizzo, fresh cheese and Carmagnola peppers compote

Jambon cru de la Vallée Vigizzo, robiola di Roccaverano et compote de poivrons de Carmagnola

7-9-10-11-12

€ 20.00

Perle di Fassona, fonduta di toma del Mottarone e scaglie di tartufo estivo

Beef tartare with cheese fondue and black truffle

Perles de bœuf « Fassona », fondue de tome du Mottarone et truffe d'été

3-7-8-9-10-11-12

€ 22.00

Insalatina di seppie, mela verde, senape in grani e fili di peperoncino

Cuttlefish salad, green apple, mustard seeds, and chili pepper threads

Salade de sèches, pomme verte, graines de moutardes et brins de piments

2-4-8-9-10-11-12

€ 18.00

Battuto di mozzarella di bufala, veli di pane, capperi, acciughe e olive riviera

Minced buffalo mozzarella, carasau bread, capers, anchovies, and Riviera olives

Mozzarella de bufflonne achée, pain carasau, câpres, anchois et olives riviera

1-4-7-8

€ 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.*

Pasta e Risotti

Pasta and Rice - Pâtes et Risotto

Strangozzi integrali fatti in casa con caponata di melanzane alla siciliana

Whole wheat homemade "strangozzi" with eggplant caponata Sicilian style

Pâte fraîche "strangozzi" au blé entier, avec caponata d'aubergines à la sicilienne

1-8-9-11-12

€ 18.00



Spaghetti con intingolo di polipetti alla "Luciana"

Spaghetti with octopus sauce "Luciana style"

Spaghetti à la sauce au poulpe cuisiné à la "Luciana"

1-2-4-8-9-10-11-12-13-14

€ 20.00

Risottino "il Carnaroli" mantecato al burro acido, filetti di pesce di lago e bottarga di acqua dolce

Carnaroli risotto with sour butter, lake fish fillets, and bottarga

Risotto "il Carnaroli" au beurre acidulé, filets de poisson du lac et pontargue d'eau douce

4-7-8-9-12

(minimo 2 persone; min 2 persons; au moins 2 personnes)

€50.00

Gnocchetti di patate con pomodorini appassiti, basilico e stracciata di burrata

Gnocchi with cherry tomatoes, basil, and burrata cheese

Gnocchi de pommes de terre avec tomates cerises, basilic et burrata

3-7-8-9-10-11-12

€ 18.00

Tagliatelle home made con ragoût di anatra al vino del prete

Homemade tagliatelle with duck ragoût prepared in "Vin santo" sauce

Pâte fraîches tagliatelles maison au ragoût de canard cuit au vin saint

1-3-7-8-9-12

€ 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.*

Pesce

Fish - Poisson

Fritto misto di lago con pagliuzze di verdure croccanti

Mix fried lake fish with crunchy veggies

Poisson du lac frit mélangé avec des pailles de légumes croustillantes

1-2-4-8

€ 25.00

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 con lamelle di mandorle e burro chiarificato

Lake fish fillets with almonds and clarified butter

Petits filets de poisson du lac aux amandes et au beurre clarifié

1-4-7-8

€ 22.00

Tagliata di tonno rosso, sesamo, miele e peperoncino

Red tuna steak, sesame, honey, and chili pepper

Tranches de thon rouge, sésame, miel et piment

4-8-11-12

€ 25.00

Filetto di orata semplicemente al vapore con crudaiola estiva

Steamed sea bream with Mediterranean sauce

Filet de dorade royale cuit à la vapeur avec sauce méditerranéenne

4-7-8-9-10-11-12

€ 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.*

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 avec pommes de terre frites

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

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

Grilled Polish beef cowboy steak with grilled vegetables

Côte de bœuf polonaise grillée avec légumes grillés

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

€ 25.00

Costolette di agnello scottadito miele senape e gocce di Modena

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

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

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

€ 25.00

Maialino iberico, nocciola gentile e miele di castagno

Iberic pork, hazelnuts, and chestnut honey

Cochon de lait ibérique, noisettes douces et miel de châtaignier

1-7-8-9-11-12

€ 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

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

€ 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

Cheesecake ai frutti rossi

Forest fruits cheese cake

Cheesecake aux baies

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

€ 7.00

Tiramisu “Leon D’Oro”

“Leon d’Oro” Tiramisù

Tiramisù à la “Leon d’Oro”

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

€ 10.00

Classico crème caramel

Classic crème caramel

Crème caramel

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

€ 7.00

Semifreddi del nostro Chef

Home made ice mousse

Parfait du Chef

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

€ 7.00

Sorbetti

Sorbet

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

Bavarese al mango, cioccolato bianco e semi di maracuja

Mango bavarian cream, white chocolate, and maracuja

Mango bavarois au chocolat blanc avec fruit de la passion

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

€ 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.*

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.



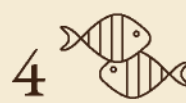
1
CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



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