

*Hotel Restaurant Leon d'Oro - Prop. E. Rench 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


Battuta di tonno fresco, ananas e pepe verde 

Tuna tartare, pineapple and green pepper

Tartare de thon frais, ananas et poivre vert

4-6-9-10-11-12

€ 25.00


Carpaccio di manzetta marinata con insalatina di sedano, castelmagno e noci 

Marinated beef carpaccio with celery, Castelmagno cheese, and walnut salad

Carpaccio de veau mariné avec salade de céleri, fromage Castelmagno et noix

7-9-10-11-12

€ 22.00

Rosa di salmerino al vapore, pesto di zucchine, pinoli tostiti e mentuccia 

Steamed char, zucchini pesto, toasted pine nuts, and mint

Ombre-chevalier à la vapeur, sauce des courgettes, pignons grillés et menthe

4-9-11-12

€ 20.00


Arcobaleno di formaggelle delle Langhe, composta "home made" e miele

Assorted cheese from Langhe, home made compot, and honey

Fromageriedes Langhe, composée « maison » et miel

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

€ 20.00

Veli di Vigizzo, terrina di anatra con il suo fegato al sentore di tartufo con crostone di pane caldo 

Smoked cured ham from Valle Vigizzo, truffle scented duck foie gras, bread 1routon

Jambon cru de la Vallée Vigizzo, foie gras de canard parfumé à la truffe, croûton de pain


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

€ 22.00

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

Gnocchetti di patate, punte di asparagi, zafferano e pancetta croccante

Home-made gnocchi, asparagus, saffron, and crispy bacon

Gnocchis maison, pointes d'asperges, safran et bacon croustillante

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

€ 20.00

Risottino "Il Carnaroli" mantecato al burro acido, carciofi e toma d'alpeggio


Risotto with acid butter, artichokes, and Toma cheese

Risotto au beurre acidulé, artichauts et fromage Toma d'alpage

5-7-8-9-11-12

(minimo 2 persone; min 2 persons)

€ 50.00

Maccheroncini di pasta fresca, ragù d'Agnello sfumato al vino bianco 

Home-made pasta, lamb ragout cooked with white wine

Pâtes maison, ragout d'agneau déglacé au vin blanc

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

€20.00

Spaghettoni con polpa di cozze alla mediterranea

Spaghetti with mussels pulp Mediterranean style

Spaghetti avec pulpe de moules à la méditerranéenne

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

€ 20.00

Timballo di fregola, ratatouille e bocconcini di tofu

Fregula (semolina pasta) with ratatouille, and tofu bites

« Fregola » Ratatouille et bouchées de tofu

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


€ 18.00



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

Fritto di calamari e gamberi con julienne di zucchine*

Mixed fried squid and prawns with crispy zucchini
Friture de calamars et crevettes avec courgettes croquants

1-2-4-5-8

€ 25.00

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

€ 25.00

Bianco di branzino, lamelle di carciofi e guanciale croccante

Seabass with artichokes and crispy bacon
Loup de mer avec artichauts et bacon croustillant

4-5-7-12

€ 20.00

Trancio di salmone spinato ai ferri roventi, pomodorini, senape e pepe verde

Grilled salmon, cherry tomatoes, mustard, and green pepper
Tranches de saumon grillé, tomates cerises, moutarde et poivre vert

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

€ 22.00

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

Tagliata di manzo con rucola, Grana Padano e gocce di aceto balsamico

Sliced beef with rocket, Grana Padano cheese, and balsamic vinegar

Boeuf coupé en tranches avec roquette, Grana Padano et gouttes de vinaigre balsamique

5-7-8-12

€ 28.00

Petto d'Anatra, miele e gherigli di noci *

Sliced breast cutlet, honey, and walnut kernels

Magret de canard coupé en tranches, miel et cerneaux de noix

8

€ 25.00

Filetto di Parma al pepe nero e rosmarino

Pork fillet with black pepper and rosemary

Filet de porc au poivre noir et romarin

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

€ 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.

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

Cheese cake, crumble di nocciole con colata di amarene

Cheese cake, hazelnuts crumble, with black cherries

Cheesecake, crumble aux noisettes avec cerises noires

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

€ 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

Bonet classico alla “piemontese” con briciole di amaretti

Classic 'Piedmont-style' bonet with amaretti crumbs

Bonet traditional piemontais au chocolat avec crumble d'amaretti

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

€ 7.00

Sorbetti

Sorbet

Sorbet

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

€ 7.00

Semifreddi del nostro Chef

Home made ice mousse

Parfait de Chef

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

€ 7.00

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.



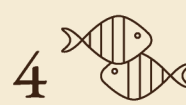
1
CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



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.



20th Anniversario Leon d'Oro
1815 - 2015
Hotel Ristorante SPA

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