

*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 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

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

Trota marinata agli agrumi, insalatina di finocchi e maracuja

Trout marinated with citrus fruits served with a fennel salad and passion fruit

Truite marinée aux agrumes avec salade de fenouil et fruit de la passion

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

€ 20.00

Salumi locali, porcini sotto olio e paté di fegatini 

Local cured meats, porcini mushrooms preserved in oil and liver pâté

Charcuteries locales, cèpes à l'huile et pâté de foie

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

€ 20.00

Perle di manzetta, passata di zucca, briciole di amaretti

Beef tartare, pumpkin cream and amaretti crumbles

Perles de bœuf, purée de citrouille avec amaretti émiettés

3-5-6-8-9-10-11-12

€ 20.00

Tortino di Bettelmatt, castagne caramellate e pancetta croccante

Bettelmatt tart, caramelised chestnuts and crispy bacon

Flan au fromage Bettelmatt et au bacon croustillant avec maron caramellé

1-3-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 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.*

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 maison "strangozzi" au blé entier, avec caponata d'aubergines à la sicilienne
1-8-9-11-12



€ 18.00

Zuppa di cipolle, farina tostata, crostone di pane al formaggio 🍽️
Onion soup, toasted flour, cheese bread croutons
Soupe aux oignons, farine grillée avec croûte de pain au fromage
1-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 18.00

Risottino "il Carnaroli" mantecato al burro acido e funghi porcini 🍽️
Carnaroli risotto with porcini mushrooms
Risotto "il Carnaroli" avec des cèpes
2-5-7-9-12
(minimo 2 persone; min 2 persons; au moins 2 personnes)

€50.00

Gnocchetti di patate, cozze, broccoli e polvere di bottarga
Gnocchi with mussels, broccoli and botarga
Gnocchi de pommes de terre avec moules, brocoli et botargue en poudre
2-3-4-5-6-8-9-11-12-13-14

€ 20.00

Agnolotti ai tre arrosti con il suo ristretto 🍽️
Meat ravioli, served with a roast sauce reduction
Raviolis de viande, servis avec une réduction de sauce rôtie
1-3-5-6-7-8-9-11-12

€ 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

Bocconcini di baccalà al pane panco, passata di topinambur e gocce di Modena *

Fried cod in panco bread with topinambur cream, and drops of balsamic vinegar

Bouchées de morue au pain panco, crème de topinambur et gouttes de vinaigre de Modène

1-2-3-4-5-6-8-9-10-11-12

€ 25.00

Trancio di luccio perca, porri brasati, uva sultanina e aceto bianco

Pike-perch steak, braised leeks, raisins, and white vinegar

Tranche de sandre avec des poireaux braisés, des raisins secs et vinaigre blanc

1-4-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 25.00

Filettini di pesce di lago semplicemente al burro e salvia 🍽

Lake fish fillets with butter and sage

Petits filets de poisson du lac au beurre et sage

1-3-4-5-7-8

€ 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

€ 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

Brasato di manzo al sugo di vino rosso con polenta

Braised beef in red wine sauce with polenta

Braisé de boeuf à la sauce au vin rouge avec polenta

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

7-9-10-11-12

€ 20.00

Formaggio dessert

Cheese dessert

Fromage dessert

7-9-10-11-12

€ 8.00

Contorni

Side Dishes - Contours

Composizione di verdure griglia

Grilled vegetables

Légumes grillés

€ 15.00

Insalata mista o verde

Mixed or green salad

Salade mixte ou verte

€ 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.*

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

Classico bonet della tradizione al cioccolato
Traditional chocolate bonet
Bonet traditionnel piémontais au chocolat
1-3-5-6-7-8-11-12

€ 7.00

Crema di latte in piedi, amarene e ratafià
Panna cotta, black cherries and ratafià
Panna cotta avec cerises noires et ratafià
1-5-6-7-8-11-12

€ 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

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