

Antipasti - Vorspeisen

2. **Calamari** 9,90
frittiert mit Remouladencremesauce
4. **Carpaccio di Manzo** 10,90
hauchdünn geschnittenes Rinderfillet mit gebratenem Steinpilz, Rucola und Grana Padano⁴
5. **Mozzarella Caprese** 7,50
frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum
7. **Antipasto Misto** 9,90
gemischter Vorspeisenteller
8. **Bruschetta, 4 Stück** 3,50
geröstete Brotscheiben mit Tomaten und Knoblauch

Insalata –Salate

13. **Insalata di Pomodori** 4,50
Tomatensalat mit Zwiebeln
14. **Insalata di Rucola** 7,50
mit Cherrytomaten, Parmesan und Balsamicocrema
15. **Insalata Mista** 5,00
gemischter Salat
16. **Insalata al Tonno** 7,50
gemischter Salat mit Thunfisch und gekochtem Ei
17. **Insalata Ortolana** 7,50
gemischter Salat mit Artischocken, Oliven und Hirtenkäse
18. **Salata Toscana** 7,50
Salat mit Häschenbrustfilet und Artischockenherzen

Suppen

9. **Minestrone** 4,00
Gemüsesuppe
10. **Tomatensuppe** 4,00

Pasta-Nudeln

52. **Spaghetti Napoli** 5,90
mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
53. **Spaghetti Bolognese** 6,50
mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce
54. **Spaghetti Aglio Olio** 7,00
mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten und Petersilie
56. **Spaghetti Carbonara** 7,50
mit Speck, Ei und Grana Padano⁴ in Sahnesauce
57. **Spaghetti Frutti di Mare** 8,50
mit Meeresfrüchten in Tomatensauce
59. **Penne all` Arrabiata** 6,90
in Tomatensauce, scharf
63. **Penne al Braconiere** 7,90
mit Hähnchenbrust, frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce
68. **Lasagne al Forno** 7,00
69. **Penne Lachs** 10,90
mit Zucchini in leichter Hummersauce
71. **Tagliatelle Boscaiola** 9,90
mit gebratenem Steinpilz und Cherrytomaten in Trüffelöl
72. **Spaghetti Pesto** 8,90
mit Basilikum, Wallnuss und Grana Padano⁴
74. **Tortellini alla Panna** 7,50
mit gekochtem Vorderschinken* und Grana Padano⁴ in Sahnesauce

Carne-Fleischgerichte

wird mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert

76. **Schnitzel nach „Wiener Art“** 11,90
panierte Schweineschnitzel
77. **Scaloppine ai Funghi** 11,50
Schweinemedallions mit frischen Champignons in Sahnesauce
80. **Saltimbocca alla Romana** 12,50
Schweinemedallions mit Tipo-Parma-Schinken^{2,5} und Salbei in Weißweinsauce
82. **Scaloppa Gorgonzola** 11,50
Schweinemedallions in Gorgonzola-Sahnesauce

Pizze – Pizza (A)

Ø 28 cm

Sugo di Pomodoro e Mozzarella

alle Pizzen sind mit Tomatensauce und frischem Mozzarella belegt

28. **Margherita** 5,00
mit Tomatensauce und frischem Mozzarella
29. **Pizza Salami** 6,00
mit Salami
30. **Pizza Prosciutto** 6,00
mit gekochtem Vorderschinken*
31. **Pizza Napoli** 6,90
mit Sardellen, Oliven und Kapern
32. **Pizza Tonno** 7,30
mit Thunfisch und Zwiebeln
33. **Pizza Frutti di Mare** 7,80
mit Meeresfrüchten
34. **Pizza Scampi** 8,20
mit Garnelen
35. **Pizza Diavolo** 8,50
mit scharfer Salami, Grana Padano⁴ und Rucola
36. **Pizza Gorgonzola** 7,20
mit Gorgonzola und Spinat
37. **Pizza Caprese** 7,50
mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum
38. **Pizza Paesana** 7,00
mit dünn geschnittenen Aubergine und Zucchini, Rucola, Grana Padano⁴ und Cherrytomaten
39. **Pizza Hawaii** 6,50
mit gekochtem Vorderschinken^{16 4 12} und Ananas
43. **Pizza Mista** 7,00
mit Salami**, gekochten Schinken*, frischen Champignons, Paprika und Oliven
44. **Pizza Quattro Stagioni** 7,50
mit Salami^{2,4,5,9}, Vorderschinkenfleisch^{4,6,12,16}, Artischocken und Champignons
45. **Pizza Quattro Formaggi** 7,80
mit Mozzarella, Gorgonzola, Hirtenkäse und Grana Padano⁴
46. **Leone d` Oro** 7,50
mit Knoblauchwurst, frischen Champignons, Peperoni und Oliven
47. **Pizza Parma** 8,20
mit Rucola, Tipo-Parma-Schinken^{2,5} und Grana Padano⁴
48. **Pizza Vegetariana** 7,00
mit frischem Gemüse der Saison
49. **Pizza Calzone** 7,50
gefüllte Pizza mit gekochtem Schinken*, Salami**, frischen Champignons und Artischocken
50. **Pizza Funghi** 5,80
mit frischen Champignons
51. **Pizza Rucola** 7,50
mit Rucola, Grana Padano⁴ und Cherrytomaten
52. **Pizza Capricciosa** 7,50
mit gekochtem Schinken*, frischen Champignons, Artischocken und Oliven

Extra Belag nach Wunsch

ab 1,00 Euro

162. **Desserts** 3,80

Warme Getränke

92.	Espresso *	1,90
93.	Kaffee (G)*	2,00
94.	Cappuccino (G) *	2,30
95.	Latte Macchiato (G) *	2,70
96.	Milchkaffee (G) *	2,70
97.	Heiße Schokolade (G) *	2,60
98.	Tee, verschiedene Sorten *	1,70

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l	
100.	Coca Cola ^{1,2} *	1,80	3,20
101.	Cola Light ^{1,2,9,10,11}	1,80	3,20
102.	Fanta ^{2,5}	1,80	3,20
103.	Sprite ⁵	1,80	3,20
104.	Fassbrause ² 0,33l Fl.		2,60
105.	Apfelschorle	1,80	3,20
106.	Bitter Lemon ²	2,10	
107.	Tonic Water ³	2,10	
108.	Ginger Ale ¹	2,10	
109.	Malztrunk 0,33l Fl.		2,60
110.	Selters Still 0,25l Fl.		2,00
111.	Selters Mineralw. l Fl.		2,00
112.	Aqua Panna 0,75l Fl.		5,00
113.	S. Pellegrino 0,75l Fl.		5,00
114.	Kirschnektar	2,30	4,20
115.	Orangensaft	2,00	3,60
117.	Apfelsaft	2,00	3,60

Aperitif

131.	Martini Bianco/Rosso ¹ 4 cl	3,50
160.	Aperol-Spritz 0,1l Aperol ² mit Weißwein und Mineralwasser	4,50
161.	Aperol Prosecco	5,00

Fassbier

118.	Berliner Pilsener 0,3l *	2,60
218.	Berliner Pilsener 0,5l *	3,10

Flaschenbiere

119.	Beck's 0,5l *	3,10
147.	Beck's, alkoholfrei 0,3l *	2,60
121.	Schöfferhofer Kristall 0,5l *	3,10
122.	Schöfferhofer Hefe 0,5l*	3,10
123.	Schöfferhofer alk.frei 0,5l *	3,10

Offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l	
124.	Montepulciano d'Abruzzo trocken	3,80	9,00
324.	Chianti Toscana, trocken	3,80	9,00
126.	Lambrusco Emilia, lieblich	3,80	9,00
127.	Roséwein	3,80	9,00

Offene Weißweine

125.	Chardonne Venetien, trocken	3,80	9,00
325.	Pinot Grigio Venetien, trocken	3,80	9,00

Sekt

327.	Piccolo	4,50	
427.	Prosecco	6,00	17,50

Spirituosen

133.	Ramazotti	2,80
134.	Amaro Averna	2,80
135.	Fernet Branca	2,80
136.	Wodka	2,80
137.	Grappa	2,50
138.	Sambuca	2,50
139.	Amaretto	2,50
140.	Vecchia Romagna	2,80
141.	Jim Beam	3,00
143.	Jack Daniels	4,00
144.	Jägermeister	2,80
145.	Limoncello	2,80

Longdrinks

alle Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,20 l aufgefüllt

155.	Campari ² Orange/Soda	5 cl	4,90
156.	Bacardi-Cola ^{1,2}	4 cl	4,90
158.	Gin Tonic ^{3,6}	4 cl	4,90

Benvenuti

Pizzeria

Leone

Folgende alphabetische Kennzeichnung auf unserer Speisekarte bezeichnen die Hauptallergene die in diesem Produkt enthalten sind!

Wir weisen darauf hin das Spuren von allen Allergenen, die hier aufgeführt sind durch Übertragung unabsichtlich in allen Speisen, die wir anbieten vorkommen können! Außerdem können Spuren anderer Stoffe enthalten sein. Fragen sie bitte nach.

A. Glutenhaltiges Getreide	B. Krebstiere	C. Eier	D. Fisch
E. Erdnuss	F. Soja	G. Milch	H. Schalenfrüchte
I. Sellerie	J. Senf	K. Sesamsamen	L. Lupine
M. Schwefeldioxid und Sulfit	N. Weichtiere		