

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

FORRETTER / Starters

- Nr. 12 MINISTRONE** **Kr. 82,-**
Italiensk grønnsaksuppe m/ hvite bønner, bacon, løk, tomater og urter
Italian vegetable soup with white beans, bacon, onion ,tomato and herbs
- Nr. 48 BRUSCHETTA al PESTO**..... **Kr. 76,-**
2 halve rundstykker m/ hvitløksmør, italiensk mozzarella og pesto
Two bread roll halves with garlic butter Italian Mozzarella and pesto.
- Nr. 49 BRUSCHETTA al SALAMI e GORGONZOL** **Kr. 76,-**
2 halve rundstykker m/ hvitløksmør, tomatsaus, salami og gorgonzola
Two bread roll halves with garlic butter, tomato sauce, salami and Gorgonzola cheese.
- Nr. 14 CARPACCIO** **Kr. 129,-**
Marinert rå indrefilet m/ sitron, olivenolje og parmesanost
i skiver på en seng av ruccolasalat.
Marinated raw middle rib steak with lemon, olive oil and Parmesan cheese,
served in slices on a bed of rocket.
- Nr. 132 MAZANCOLLE e CAPPE SANTE al VINO BLANCO**  **Kr.118,-**
Scampi i olivenolje, hvitvin, hvitløk, persille og litt chili.
Scampi in olive oil, white wine, parsley and a pinch of chilli.
- Nr.30 INSALATA CAPRESE** **kr.122,-**
Ferske tomater, italiensk fersk Mozzarella, sort oliven,olivenolje og basilikum.
Fresh tomatoes, fresh Italian Mozzarella, black olives, olive oil, and basil

*LEONARDO
RISTORANTE ITALIANO*



***Velkommen!
Bestilling***

*Vi ber dere vennligst benytte bestil-
lingskupongen, som ligger på bordet.*

*Noter nr. og antall for ønsket
rett og drikke.*

*Servitøren vil komme og
hente bestillingen.*

***Welcome!
Ordering***


*Please use the order form
which is available at your table.*

*Write the item number and desired
quantity for each dish or drink.*

*Our staff will come and
collect your ord*

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

PIZZA (flat pizza)

- Nr. 15 PIZZA TORREDIPISA Kr. 174,-**
Tomatsaus, kjøttboller, spekeskinke, pepperoni, marinert hvitløk, purreløk og 4 typer ost.
Tomato sauce, meatballs, Parma ham, pepperoni, marinated garlic, leek and 4 types of cheese.
- Nr. 16 PIZZA FAVORITO Kr. 174,-**
Tomatsaus, marinert kylling, brokkoli, cherry tomater, pesto, fersk italiensk mozzarella og 3 typer ost.
Tomato sauce, marinated chicken, broccoli, cherry tomatoes, pesto, fresh Italian mozzarella and 3 types of cheese.
- Nr. 17 PIZZA CAPRICCIOSA Kr. 172,-**
Tomatsaus, fløtesaus, skinke, sjampinjong og 3 typer ost.
Tomato sauce, cream sauce, ham, mushroom and 3 types of cheese.
- Nr. 18 PIZZA 4 STAGIONI Kr. 176,-**
Pizza 4 årstider, reker, skinke, salami, sort oliven, sjampinjong, tomatsaus, fløtesaus og 4 typer ost.
Pizza 4 seasons, shrimp, ham, salami, black olives, mushrooms, tomato sauce, cream sauce and 4 kinds of cheese.
- Nr. 19 PIZZA MONA LISA Kr. 172,-**
Tomatsaus, fløtesaus, skinke, salami og 4 typer ost
Tomato sauce, cream sauce, ham, salami and 4 types of cheese
- Nr. 20 PIZZA LEONARDO SPECIALE  Kr. 178,-**
Tomatsaus, marinert biff, jalapenos, paprika, rødløk, oliven og 4 typer ost.
Tomato sauce, marinated beef, jalapeno, peppers, red onion, black olives and 4 types of cheese.

3 (evt. 4) typer ost er mozzarella, italiensk mozzarella, parmesanost (og gorgonzola). 3 (4) typer ost: Norwegisk mozzarella, italiensk mozzarella, parmesan (og Gorgonzola)

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO


CALZONE (innbakt pizza)

- Nr.21 CALZONE SEMPLICE** **Kr. 172,-**
Innbakt pizza m/ tomatsaus, fløtesaus, skinke og 3 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, cream sauce, ham and 3 types of cheese.
- Nr. 23 CALZONE ELETTRICO**.....  **Kr. 174,-**
Innbakt m/ tomatsaus, pepperoni, paprika, chili og 4 typer ost. Sterk!!
Stuffed pizza with tomato sauce, pepperoni, peppers, chilli and 4 cheeses. Spicy.
Chees
- Nr. 24 CALZONE con CAMPBERETTI**..... **Kr. 174,-**
Innbakt m/ tomatsaus, skinke, fløtesaus, reker, hvitløk og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, ham, cream sauce, prawns, garlic and 4 types of cheese.
- Nr. 25 CALZONE con CARNE** **Kr. 174,-**
Innbakt m/ tomat marinert biff, paprika og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato, marinated beef, peppers and 4 types of cheese.
- Nr. 26 CALZONE SPECIALE "LEONARDO"** **Kr. 174,-**
Innbakt m/ tomatsaus, fløtesaus, skinke, salami og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, cream sauce, ham, salami and 4 types of cheese.
- Nr. 28 CALZONE al POLLO** **Kr. 172,-**
Innbakt m/ tomatsaus, kylling, skinke, fløtesaus, hvitløk og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, chicken, ham, cream sauce, garlic and 4 cheeses.


3 (evt. 4) typer ost er mozzarella, italiensk mozzarella, parmesanost (og gorgonzola 3 (4) types of cheese: Norwegian mozzarella, Italian mozzarella, parmesan and Gorgonzola.

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

PASTA / pasta

- Nr. 3 SPAGHETTI BOLOGNESE** **Kr. 158,-**
Spaghetti m/ kjøttsaus bolognes.
Spaghetti with Bolognese meat sauce
- Nr. 7 SPAGHETTI CARBONARA** **Kr. 162,-**
Spaghetti m/ bacon, eggeplomme, og fløte.
- Nr. 11 SPAGHETTI FONTANESI**  **Kr. 159,-**
Spaghetti m/ kylling, tomatsaus, chili, hvitløk og fløte.
Spaghetti with chicken, tomato sauce, chilli, garlic and cream.

GRATINERTE R ETTER / Pasta Gratin Dishes

- Nr. 1 LASAGNE m/ liten salat** **Kr. 165,-**
Ovnsbakte pastaplater m/ kjøttsaus og hvit saus, mozzarella og parmesan.
Sheets of pasta baked with meat sauce and bechamel sauce, topped with mozzarella and parmesan. Includes small side salad.
- Nr. 4 MACCHERONI con CARNE AL FORNO**  **Kr.169,-**
Ovnsbakt pasta m/kjøttsaus, tomatsaus fløte, chili, hvitløk, gorgonzola
Mozerella, parmesan
Baked pasta w / meat sauce, cream sauce, chili, garlic, gorgonzola
Mozzarella, Parmesan
- Nr. 9 TORTELLINI con CARNE e GORGONZOLA**  **Kr.172,-**
Ovnsbakte pastaringer m/ kjøttfyll, gorgonzolaost, parmesan, tomatsaus, chili, hvitløk og fløte. Meat-filled pasta rings baked with tomato sauce, chili, garlic and cream, topped with Gorgonzola.
- Nr. 13 GLUTENFRIE PASTARETTER / Gluten-free Pasta Dishes** **Kr. 189,-**
Spaghetti, pennerør eller lasagne, kan lages i overnevnte retter. Choose either spaghetti, penne or lasagne in one of the above styles

NB. Til alle disse retter følger det med vår egen nybakt brød og smør.

Note: All the above dishes include our own freshly baked bread and butter.

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

FERSK LEONARDO PASTA/ Fresh pasta Leonardo

- Nr. 133 LEONARDO PASTA con PESTO e POLLO Kr. 172,-**
Gratinert fersk pasta m/ grønn pestosaus, kylling, mozzarellaost ,parmesan, olivenolje og en liten salat.
Fresh pasta gratin with green pesto, chicken, mozzarella, olive oil and a small side salad
- Nr. 213 LEONARDO PASTA con PESTO alla GENOVESE Kr. 174,-**
Gratinert fersk pasta m/ grønn pestosaus, bacon, parmesan, olivenolje og en liten salat.
Fresh pasta gratin with green pesto, bacon, parmesan, olive oil and a small side salad.
- Nr. 214 LEONARDO PASTA con PESTO e TACCHINO Kr. 174,-**
Gratinert fersk pasta m/ grønn pestosaus, kalkun, bacon, parmesan, olivenolje og en liten salat.
Fresh pasta gratin with green pesto, turkey, bacon, parmesan,olive oil and a small sidesalad.
- Nr. 215 LEONARDO PASTA con PESTO e SALMONE Kr. 174,-**
Gratinert fersk pasta m/ grønn pestosaus, laks, mozzarellaost , olivenolje og en liten salat.
Fresh pasta gratin with green pesto, salomon, mozzarella,olive oil and a small side salad.
- Nr. 206 TAGLIATELLI con TACCHINO Kr. 172,-**
Fersk pasta m/ kalkun, bacon, ostefløtesaus og krydder urter.
Fresh pasta with turkey, bacon, creamy cheese sauce and herbs.

NB. Til alle disse retter følger det med vår egen nybakt brød og smør.

Note: All the above dishes include our own freshly baked bread and butter.

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

BIFFRETTER / Beef

YTREFILET, SALAT m/ dressing, fritt valg av tilbehør.

200 gr. Sirloin steak, salad with dressing, mushrooms and your choice of side dish.

- Nr. 83 BISTECCA "LEONARDO" Kr. 256;**
*Biff m/ fløtesaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Sirloin steak with a cream sauce. With your choice of side dish and a salad.*
- Nr. 84 BISTECCA all AGLIO e PREZZEMOLO Kr. 256,-**
*Biff m/ persille og hvitløksaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Sirloin steak with parsley and garlic sauce. With your choice of side dish and a salad.*
- Nr. 86 BISTECCA "MONA LISA" Kr. 256,-**
*Biff m/ reker, hvitløk, basilikum og fløtesaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Sirloin steak with prawns (shrimp), garlic, basil and cream sauce. With your choice of side dish and a salad.*
- Nr. 88 BISTECCA ROMANA Kr. 256,-**
Biff m/ pepperfløtesaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat. Sirloin steak with creamed pepper sauce. With your choice of side dish and a salad.
- Nr. 89 BISTECCA GORGONZOLA..... Kr. 258,-**
*Biff m/gorgonzolasaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Sirloin steak with a gorgonzola sauce. With your choice of side dish and a salad.*
- Nr. 137 BISTECCA AL FORNO Kr. 262,-**
*Ovnsbakt biff m/ fløtte saus, sjampinjong og parmesan. Serveres m/ valgfritt tilbehør, og kokt grønnsker (babygulrøtter, aspargesbønner)
Baked sirloin steak with cream sauce, mushroom and parmesan. With your choice of side dish and boiled vegetable(baby carrots, beans)*

FRITT VALG AV TILBEHØR TIL BIFFRETTER

Choose your own side dish for Beef dishes

- Nr. 34 Frityrstekte poteter inkludert/included**
Deep fried potatoes
- Nr. 36 Fløtegratinerte poteter inkludert/included**
Potatoes Gratin (sliced and baked in cream, topped with
- Nr. 128 Ris..... inkludert/included**

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

ANDRE RETTER/ Other Dishes

- Nr. 32** **PETTO di POLLO "TORINO" GRATINATO** **Kr. 218,-**
*Gratinert kyllingfilet m/ skinke, sjampinjong, presset hvitløk og fløtesaus.
Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Chicken fillet baked in gratin style with ham, mushroom garlic and béchamel
sauce. Served with your choice of side dish and a salad.*
- Nr. 203** **SCAMPI PANNA e BASILICO** **Kr. 224,-**
*Kongereker m/ fløtesaus, hvitløk, basilikum. Serveres m/ ris og kokt grønnsker
babygulrøtter, asparges, og, aspargesbønner)
King prawns with cream sauce, garlic and basil. Served with rice and boiled
vegetable(baby carrots, asparagus, bean)*
- Nr. 202** **PESCE alla PANNA** **Kr. 228,-**
*Sjøtunge m/ fløtesaus, sjampinjong, parmesanost. Serveres m/ ris og kokt
Grønsaker (,babygulrøtter, aspargesbønner).
Sole with cream sauce, mushroom and parmesan. Served with rice and boiled
vegetable(baby carrots, beans)*

BARNEMENY/Children's Selection

- Nr. 124** **PEPPERONIPIZZA**..... **kr. 92,-**
*Tomatsaus, pepperoni og mozzarella.
Tomato sauce, pepperoni and mozzarella.*
- Nr. 117** **PIZZA CAPRICCIOSA** **kr. 92,-**
*Flat pizza m/ tomatsaus, mozzarella, fløtesaus, og skinke.
Flat pizza with tomato sauce, mozzarella, cream sauce and ham.*
- Nr. 121** **CALZONE SEMPLICE** **kr. 92,-**
*Innbakt pizza m/ tomatsaus, mozzarella, fløtesaus og skinke.
Stuffed pizza with tomato sauce, mozzarella, cream sauce and ham.*
- Nr. 123** **SPAGHETTI BOLOGNESE**..... **kr.83,-**
*Spaghetti m/ kjøttsaus
Spaghetti w / meat sauce*
- Nr. 10** **FIGUR PØLSER m/ Frityrstekte poteter** **kr.79,-**
*grillet pølser m/ Frityrstekte poteter
grilled sausages w/ Deep fried potatoes*

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

IS OG DESSERTER/Desserst

- Nr. 41 BANAN SPLIT**..... **Kr. 74,-**
Jordbær, sjokolade og vaniljeis m/ banan, krem, sjokolade, jordbærsaas og mandelstrø.
Strawberry, chocolate and vanilla ice cream with banana, whipped cream,
chocolate, strawberry topping and crushed almonds.
- Nr. 42 MERINGATA** **Kr72,-**
Marengs, vaniljeis, sjokoladesaus, krem og kakao.
Meringue with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and cocoa.
- Nr. 43 CREME CARAMEL** **Kr. 76,-**
Leonardos hjemmelagde karamellpudding med krem og karamellsaus.
Leonardo's homemade crème caramel, with whipped cream and caramel sauce.
- Nr. 44 TIRAMISU** **Kr. 82.-**
Hjemmelagd kake med kakaosjokolade, mascarponeost og amarettolikør.
Homemade cake-like dessert with cocoa, mascarpone cheese and amaretto liqueur.
- Nr. 45 GELATO con BAILEYS** **Kr. 72.-**
Vanilje is med baileyslikør og krem.
Vanilla ice cream with Baileys and whipped cream.
- Nr. 47 MERTILLE con GELATO di VANIGLIA** **Kr. 82.-**
Vaniljeis m/ varme skogsbær og eggelikør.
Vanilla ice cream topped with a warm sauce of forest berries and egg liqueur.

ITALIENSK IS/ Sorbets

- Nr. 39 SORBETTO al LIMONE** **Kr. 72.-**
Sitron sorbetis. – Lemon sorbet.
- Nr. 40 SORBETTO al MANGO** **Kr. 72.-**
Mango sorbetis. – Mango KAFFE / Coffee

KAFFE / Coffe

- Nr. 62 Espresso**.....**Kr.29;**
- Nr. 63 Cappuccino****Kr.32,-**
- Nr. 64 Norsk kaffe – Norwegian filter coffee**.....**Kr.29,-**
- Nr. 65 Caffè Americano** **Kr.32;**
- Nr. 66 te/tea**.....**Kr.29,-**
- Nr. 136 Caffè e Latte****Kr.32,**
- Nr.113 Irish Coffee (kaffe, whisky, krem)**..... **Kr.82,-**

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

MINERALVANN Soft drinks

- Nr. 52 EPLEMOST– Bottled apple juice drinkflaske- 0,33 L.....Kr. 36,-
Nr. 53 PEPSI.....flaske - 0,33 L.. Kr. 36,-
Nr. 54 COCA COLA.....glass-0,33 L.....Kr. 36,-
Nr.55 SEVEN- UP.....flaske - 0,33 L.....Kr. 36,-
Nr. 56 SOLO.....flaske - 0,33 L.....Kr. 36,-
Nr. 57 APPELSINJUICE – Orange juice..... glass - 0,33 L..... Kr. 36,-
Nr. 58 PEPSI MAX.....flaske - 0,33 L..... Kr. 36,-

VANN/ Mineral Water

- Nr. 80 FARRIS GRØN0,5 l Kr. 38,-
Sparkling mineral water "Farris green" (hint of lime).
Nr. 81 FARRIS BLÅ.....0,5 l Kr. 38,-
Sparkling mineral water "Farris blue" (plain).

ØL /Beer

- Nr. 96 Carlsberg fatøl (L).....0,5 L..... Kr. 74,-
Nr. 97 Carlsberg fatøl (s)..... 0,33L.....Kr 67,-
Nr. 98 Peroni (S)..... flaske (Italia) 0,33 L.....Kr.72,
Nr.99 Corona extra (S) (Glutenfrie).....flaske(mexico) 0,33 L.....Kr.72,-

ALKOHOLFRITT ØL/non-alcoholic beer

- Nr. 51 Munkholm (alkoholfritt).....0,33 L.....Kr. 39,-
Nr. 61 carlsberg (alkoholfritt)..... 0,33 LKr.44,-

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

APERITIF & LONG DRINKS

Nr. 106	<i>Gin og tonic – Gin & Tonic</i>	4 cl	Kr.78,-
Nr.107	<i>Vodka battery</i>	4 cl	Kr.82,-
Nr. 119	<i>Martini ekstra dry, Rosso & Rose</i>	6 cl	Kr.59,-
Nr. 222	<i>Fjelbekk (akevitt, vodka, sprite)</i>			Kr.78,-
Nr. 233	<i>Captain Morgan Black Label (rom, Cola, lime)</i>			Kr.78,-

COGNAC

Nr. 109	<i>Braastad X.O. Fine</i>	4 cl	Kr. 89,-
Nr. 110	<i>Bache Gabrielsen</i>	4 cl	Kr. 86,-

WHISKEY

Nr. 111	<i>Jameson (Irish Whiskey)</i>	4cl	kr.78
Nr. 112	<i>Ballantine's Finest (scotch whiskey)</i>	4cl	kr.78,-
Nr.114	<i>Jim Beam (Bourbon Whiskey)</i>	4cl	kr. 78,-

LIKØR/Licqueur

Nr. 100	<i>Baileys</i>	4 cl	Kr. 69,-
Nr. 102	<i>Tia Maria</i>	4 cl	Kr 69,-
Nr. 104	<i>Drambuie</i>	4 cl	Kr. 69,-
Nr. 105	<i>Sambuca (anis likør)</i>	4 cl	Kr 72,-
Nr. 118	<i>Cointreau</i>	4 cl	Kr.69,-
Nr. 103	<i>Jegermeister</i>	4cl	kr.69,-
Nr. 281	<i>Akevitt</i>	4 clKr.69,-
Nr. 303	<i>Gammel Dansk</i>	4 cl	Kr.69,-
Nr . 301	<i>St. Halvard 4 cl</i>	4c	Kr.69,-
Nr. 302	<i>Kahlua</i>	4 cl	Kr.69,-
Nr.225	<i>Nonino Grappa Monovitigno Cuvée (Venezia)</i>	4 cl	Kr.72,-

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

HVITVIN – White Wine

PROSECCO (Musserende vin)

Fylde: ● Friskhet: ● Sødme: ● Aromatisk, fint preg av pære, drue, sitron og litt urter Ung, fruktig og ren, preg av sitrus og eple, hint av bitter i ettersmaken.

Aromatic, fine touches of pear, grape, lemon and a little herbs Young, fruity and clean, touch of citrus and apple, hints of bitter in the aftertaste.

Passer til: aperitiff, skalldyr, kylling og fisk

Enjoy with: aperitif, shellfish, chicken and fish

Nr. 80 1/1 flaske – whole bottle.....kr. 395,-

Nr. 81 ½ flaske- half bottle.....kr.222,-

DUNAVÁR Chardonnay

Fylde / body: ● Friskhet / freshness: ● Sødme / sweetness: ●

Husets vin. Duft av pære og sitrus, innslag av nyslått gress.,

The house wine. Scent of pear and lemon, hints of freshly mown grass.

Passer til fisk skaldyr, kylling

Enjoy with: fish, shellfish, chicken or by itself.

Nr. 90 1/1 flaske – whole bottle.....Kr. 332,-

Nr. 129 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafeKr. 194,-

Nr. 130 1 glass – single glass.....Kr. 73,-

ESSENCE (Riesling)

Fylde/body : ● Friskhet/freshness : ● Sødme/sweetness : ●

Preg av pære, eple og blomst, hint jord

Touch of pear, apple and floral, hints soil

Passer til: Fisk, Lyst kjøtt, Pasta, Skalldyr

Enjoy with Fish, shellfish, white meat, pasta,

Nr. 140 1/1 flaske – whole bottleKr. 348,-

Nr.141 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe.....Kr.196,-

MASI Mello Delle Venezie Rosoto (rosevin- Rosé)

Fylde/body: ● Friskhet / freshness: ● Sødme/sweetness: ●

Middels dyp blårosa. Fruktighet med preg av røde bær og roser, hint av skinke og mandler.

Tørr. Medium deep blårosa. Fruity with a touch of red berries and roses, hints of ham and almonds. Dry.

Passer til: Fisk, lystkjøtt, pasta, svinekjøtt, aperitif

Enjoy with: Fish, white meat, pasta, pork, aperitif

Nr. 149 1/1 flaske – whole bottleKr. 324,-

Nr. 150 1/2 flaske i karaffel – half bottle in carafe.....Kr.192,-

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

RØDVIN – Red Win

LEONARDO CHIANTI

Fylde / body: ● Garvestoffer / tannins: ●

Husets vin :Duft av kirsebær og rød frukt. Runde, fine tanniner. Lang ettersmak.*

The house wine Bouquet of cherry and red fruit. Round, fine tannins. Long aftertaste.

Passer til: storfe, småfe, storvilt, lystkjøtt, pasta

Enjoy with: .beef, sheep, big game, , white meat, pasta

Nr. 67; 1/1 flaske – whole bottle Kr 364,-

Nr. 68; 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr 198,-

Nr. 69; 1 glass – single glass Kr. 76,-

VILLA BORGHETTI

Fylde/body : ● Friskhet/freshness : ● Garvestoffer/tanniss : ●

Litt utviklet frukt med preg av røde bær og urter

Some developed fruit with touch of red berries and herbs

Passer til: fisk, kyling, svinekjøtt.

Enjoy with: fish, chicken, pork.

Nr. 70 1/1 flaske – whole bottle Kr. 352,-

Nr. 71 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 188,-

RUFINO CHIANTI

Fylde / body: ● Garvestoffer / tannins: ● Fruktighet / fruitiness: ●

Fruktighet med preg av solbær og morell, hint av urter og lær.

Fruity palate with clear notes of black currant and cherry, and hints of herbs and leather.

Passer til kyling ,svinekjøtt

Enjoy with chicken, pork.

Nr. 73 1/1 flaske – whole bottle Kr. 356,-

Nr. 74 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 187,-

MASI Bonacosta VAPOLICELLA CLASSICO

(Fylde/body : ● Friskhet /freshness: ● Garvestoffer/tanniss : ●

Preg av røde bær, mynte og litt jord. Ung og fruktig, svakt bitter avslutning.

Touch of red berries, mint and a little soil. Young and fruity, slightly bitter finish.

Passer til: lystkjøtt, pasta, svinekjøttl.

Enjoy with: light meat, pasta, pork

Nr.154 1/1 flaske – whole bottle.....Kr. 389,-

LEONARDO RISTORANTE ITALIANO

BARBERA d,Alba SUPERIORE

Fylde/body: ●Friskhet/freshness: ●Garvestoffer/tanniss: ●

Preg av røde bær, krydder og litt vanilje. Frisk og saftig, streif av krydder i ettersmaken.

Touch of red berries,spices and a little vanilla. Fresh and juicy, hint of spice in the aftertaste.

Passer til: Storfe , Svinekjøtt, Lyst kjøtt, pasta

Enjoy with:Beef, Pork, light meat, pasta

Nr. 153 1/1 flske-whole bottleKr.498,-

TOMMASI Graticcio APPASSIONATO

Fylde/body: ●Friskhet/fressness: ●Garvestoffer/tanniss: ●

Stor fruktighet med krydder og litt pepper. konsentrasjon, frukt, krydret

Large fruit with spices and a little pepper. concentration, fruit, spicy

Passer til:Storfe,lam og sau,storvilt

Enjoy with: Beef, lamb and sheep, big game

Nr. 155 1/1 flske-whole bottleKr.436,-

AMORONE della Valpolicella LAMBERTI

Fylde/body: ●Friskhet/freshness: ●Garvestoffer/taninss: ●

Dyp rød. Solbæraktig aroma med innslag av svale urter, trekrydder og nøtt. Fast, litt bitter ettersmak.

Deep red. Currant-like aroma with hints of cool herbs, wood paving and nut. Firm, slightly bitter aftertaste.

Passer til:storfe,koldbord,ost,småvilt

Enjoy with: cattle, buffets, cheese, small gam

Nr. 152 1/1 flaske – whole bottle,Kr. 890,-

ALKOHOLFRI VIN(rød& Hvit)/ Non-alcoholic Wine

Nonalcoholic wine, both red and white available (please specify)

Nr. 116 1/1 flaske – whole bottleKr.140,-

Nr. 135 1 glass – single glass..... Kr. 49;

LEONARDO
RISTORANTE ITALIANO



"GRAZIE MILLE!"

Takk

*Vi takker for besøket
og ønsker deg velkommen igjen.*

*Hilsen oss på
Leonardo Italiensk Restaurant*

Thank you

*Thank you for choosing to dine with
us. We look forward to having you
with us again.*

*Best regards,
The management and staff of
Leonardo Italian Restaurant*

LEONARDO
RISTORANTE ITALIANO