

300.

ANTIPASTO OG SNACK

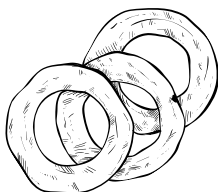
ANTIPASTO ITALIANO

Et italiensk smaksøver brett med kjøttpålegg: parmaskinke, mortadella, ventricina salami, steinfrie svarte oliven og hjemmelaget langtidsmodnet surdeig focaccia brød

155

Løkringer

- 100. 4 stk løkringer 45
- 101. 6 stk løkringer 65
- 102. 8 stk løkringer 80



106. Salat 55

Salat, hjemmelaget parmesansaus og cherrytomater

103. Hjemmelaget langtidsmodnet surdeigfocaccia 2stk 30

107. Pommes Frites 60

105. Hvitløksmørfocaccia 2 stk 45

108. Steinfrie svarte oliven 35



PASTA

Serveres med 2 stk hjemmelaget, langtidshevet surdeigsfocaccia

302. Pasta al pesto 259

Spaghetti med hjemmelaget pesto genovese, halvtørkede tomater og parmesan

303. Leo's carbonara 249

Spaghetti med egg, bacon, parmesan og pepper

304. Spaghetti al ragù 249

Spaghetti servert med hjemmelaget italiensk kjøttsaus, kokt langsomt

305. Spaghetti con ragù alla 'nduja 255

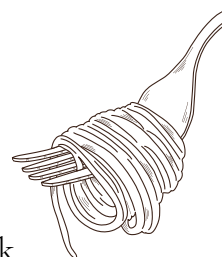
Spaghetti servert med sterk ragù laget med hjemmelaget kjøttsaus kokt langsomt og 'nduja

306. Tagliatelle med andekjøttaus 290

Tagliatelle med anderagout. En intens og karakteristisk smak.

Langsomt tilberedt etter italiensk tradisjon

Anderagù, revet Grana, matfløte og pepper



301.

KYLLINGSALAT

Servert med hjemmelaget langtidsmodnet surdeigfocaccia

Salat, egg, kylling, bacon
og hjemmelaget parmesansaus

255

500.

GRILLET BIFF FIORENTINA

Kokkens anbefaling er å servere kjøttet “rare”

180 gr med premium italiensk kjøtt fra kyr som beiter utendørs på landsbygda, oppdrettet med naturlige fôr

Vår tagliata er laget direkte av den utsøkte florentinske biffen, skåret i skiver og servert med rosmarinpoteter. En velsmakende rett, perfekt for deg som elsker kvalitetskjøtt

390

SIMPLY PIZZA

Pizza med en ingrediens

		Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
200.	Simply 'Nduja 		
	Tomatsaus, mozzarella og 'nduja	155	195
201.	Simply Salsiccia		
	Tomatsaus, mozzarella og salsiccia pølse	155	195
202.	Simply Bacon		
	Tomatsaus, mozzarella og bacon	155	195
203.	Simply Champignon 		
	Tomatsaus, mozzarella og hjemmelagde sjampinjonger	155	195
204.	Simply Ventricina 		
	Tomatsaus, mozzarella og ventricina salami	175	215
205.	Simply Chicken		
	Tomatsaus, mozzarella og kylling	179	219
206.	Simply Parma		
	Tomatsaus, mozzarella og parmaskinke	195	235
207.	Simply Guanciale		
	Tomatsaus, mozzarella og guanciale	175	215

Også for to
personer

DEIGEN

Deigen vår basert på surdeig, med lang modningstid og mel fra fornybare kilder, 100 % grønn energi.

"CLASSIC" VS "LEO'S STYLE"

"Classic Pizza" har høy kant og en diameter på 30 cm. "Leo's style" er tynnere og sprøere, rullet ut i romersk stil, med en diameter på 35 cm. Perfekt å spise alene eller å dele. Hvis du deler "Leo's style", kan du velge to forskjellige smaker.

PIZZE TRADIZIONALI

Disse pizzaene er tradisjonelle oppskrifter fra det italienske kjøkken

		Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
700.	Margherita 		
	Tomatsaus, mozzarella, ekstra virgin olivenolje og fersk basilikum	197	237
701.	Diavola 		
	Tomatsaus, mozzarella og pepperoni	199	239
702.	Salamino piccante e cipolla 		
	Tomatsaus, mozzarella, rødløk og pepperoni	210	250
703.	Verdure 		
	Tomatsaus, mozzarella, ovnsbakt aubergine, squash og paprika	230	270
704.	Ventricina 		
	Tomatsaus, mozzarella, ventricina salami og rødløk	230	270
705.	Quattro formaggi 		
	Tomatsaus, mozzarella, røkt provola, gorgonzola og parmesan	225	265
706.	Prosciutto		
	Tomatsaus, mozzarella og kokt skinke	240	280
707.	Prosciutto e funghi		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke og sjampinjonger	230	270
708.	Quattro stagioni		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, sjampinjonger, artisjokk og pepperoni	259	299
709.	Parma		
	Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, ruccola og parmesanflak	269	309
711.	Calzone		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke og hjemmelagde sjampinjonger	240	

Også for to personer

LEO'S PIZZE

Pizzaene våre gjenspeiler kvaliteten på nøye utvalgte ingredienser, som noen er mer premium og ettertraktete. I "Leo's pizze" er mange av disse ingrediensene kombinert i samme pizza, som gjør den unik i smaken

		Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
800.	Crazy 		
	Tomatsaus, mozzarella og pommes frites	195	235
801.	Lola		
	Tomatsaus, mozzarella, pommes frites og frankfurterpølse	215	245
802.	Vegana  		
	Tomato sauce, vegansk mozzarella, ovnsbakt aubergine, squash og bell pepper	225	265
803.	Gorgomela		
	Tomatsaus, mozzarella, ovnsbakt aubergine, gorgonzola og 'nduja	229	269
804.	Paprika e salsiccia		
	Tomatsaus, mozzarella, ovnsbakt paprika, revet grana og salsicciapølse	235	275
805.	Leo's margherita 		
	Tomatsaus, bøffelmozzarella under steking, basilikum og hvitløkssolje	235	275
806.	Tirolese		
	Tomatsaus, mozzarella, ovnsbakte poteter, gorgonzola og salsicciapølse	235	275
807.	Ghepenso		
	Tomatsaus, mozzarella, gorgonzola, røkt bacon, rødløk og hvitløkssolje	235	275
808.	Genovese verde		
	Tomatsaus, mozzarella, hjemmelaget pesto genovese og ovnsbakte poteter	239	279
809.	Bacon piccante 		
	Tomatsaus, mozzarella, røkt bacon, sjampinjonger og Jalapeño-olje	239	279

Også for to personer

Classic
30 cm

Leo's style
35 cm

Også for to
personer

810. **Smoky Diavola**

Tomatsaus, mozzarella, pepperoni,
røkt provolaost og sjampinjonger

249

289

811. **Alpina speciale**

Tomatsaus, mozzarella, speckeskinke,
honningsopp og revet grana

249

289

812. **Cremosa americana**

Tomatsaus, mozzarella, røkt bacon, philadelphia og
ovnsbakte poteter

239

279

813. **Artichoke ventricina**

Tomatsaus, mozzarella, ventricinasalami,
artisjokker og rødløk

239

279

814. **Porcini, salsiccia e 'nduja**

Tomatsaus, mozzarella, steinsopp,
salsicciapølse og 'nduja

245

285

815. **Parmigiana**

Tomatsaus, mozzarella, salsicciapølse,
ovnsbakt aubergine, gorgonzola og revet grana

235

283

816. **Vegana 2.0**

Tomatsaus, vegansk mozzarella, rødløk,
ruccola og sjampinjonger

235

275

817. **Pizza Carbonara**

Tomatsaus, mozzarella, bløtkokt egg, rødløk,
røkt bacon, revet grana og pepper

245

285

818.. **Borgo classico**

Tomatsaus, mozzarella, pepperoni, røkt
provola og rødløk

235

275

819. **Cremosa italiana**

Tomatsaus, mozzarella, salsiccia pølse,
matfløte og sjampinjonger

249

289

820. **Ventricina forte**

Tomatsaus, mozzarella, ventricina salami, gorgonzola,
rødløk og hjemmelaget carolina reaper-olivenolje

249

289

Classic
30 cm

Leo's style
35 cm

Også for to
personer

821. **Guanciotta gourmet**

Tomatsaus, mozzarella, guanciale,
honningsopp og revet grana

249

289

822. **Vulcano** 🌶️

Tomatsaus, mozzarella, 'nduja, salsicciapølse og
pepperoni

255

295

823. **Panna e Parma**

Tomatsaus, mozzarella, matfløte og parmaskinke

250

290

826. **Royal Mushroom** 🍄

Tomatsaus, mozzarella, sjampinjonger, steinsopp og
honningsopp

255

295

827. **Chizza**

Tomatsaus, mozzarella, kylling, rødløk
og hvitløksaus etter steking

249

295

829. **Rustica brie**

Tomatsaus, mozzarella, honningsopp,
salsicciapølse og brie

249

305

LEO'S PIZZE BIANCHE

Uten tomatsaus

Classic
30 cm

Leo's style
35 cm

Også for to
personer

835. **Carolina** 🌶️

Mozzarella, ovnbakt paprika, rødløk, salsicciapølse og
hjemmelaget carolina reaper - olivenolje

229

269

838. **Truffle Special**

Mozzarella, sopp og
trøffelkrem, parmaskinke, ruccola og trøffeloljespray

349

389

839. **Grandpà Piero**

Mozzarella, halvtørkede
tomater, pinjekjerner, hjemmelaget pesto genovese og
burrata

369

409

HALV OG HALV

Med Leo's style kan du lage en pizza med to smaker, og kombinere dine to favoritter i én pizza. Prisen tilpasses basert på den valgte smaken.

Alpina speciale 152
Artichoke ventricina 147
Bacon piccante 147
Borgo classico 145
Boscaiola 163
Capricciosa classica 157
Carolina 142
Chizza 155
Crazy 124
Cremosa americana 147
Cremosa italiana 152
Diavola 126
Genovese verde 147
Ghepenso 145
Gorgomela 142
Grandpà piero 215
Guanciale 160
Guanciotta gourmet 152
Leo's margherita 145
Lola 129
Margherita 125
Max 178
Mexico 170
Mortadella 184
Pa Pa L'Americano 170
Panna e parma 153
Paprika e salsiccia 145
Parma 163
Parmigiana 149
Pizza carbonara 150

Vegana 140
Porcini, salsiccia e 'nduja 150
Prosciutto 147
Prosciutto e funghi 142
Quattro formaggi 140
Quattro stagioni 137
Royal mushroom 155
Rustica brie 161
Salamino picante e cipolla 132
Simply bacon 103
Simply champignon 103
Simply chicken 115
Simply guanciale 113
Simply 'nduja 103
Simply ventricina 113
Simply parma 124
Simply salsiccia 103
Smoky Diavola 152
Speck e brie 155
Speck e zola 155
Super guanciale 157
Super vulcano 163
Tirolese 145
Truffle special 205
Vegana 2.0 145
Ventricina 142
Ventricina forte 152
Verdure 142
Vulcano 155

VEGANSK MOZZARELLA

For våre **veganske** kunder er det mulig å bytte ut den tradisjonelle osten med vegansk ost på nesten alle vegetariske pizzaer, uten å gå på kompromiss med smaken!

GLUTENFRI DEIG

Høykvalitetsprodukt, velsmakende og sprøtt. Laget med 100 % glutenfrie meltyper, direkte fra Italia. Prøv det!

Produktet er 100 % glutenfritt
Det kan være en glutenforurensning

DESSERT

900. Panna cotta

Hjemmelaget panna cotta med sjokolade, karamell eller mangotopping 130

901. Torta di mele

Hjemmelaget eple-og kanelkake med sjokoladetopping, servert med en kule vanilje gelato og pisket krem 130

902. Torta cioccolato e pere

Hjemmelaget sjokolade-og pærekake med mangotopping, servert med en kule mango gelato og pisket krem 130

903. Tiramisù

Klassisk italiensk dessert med ladyfingers, kaffe, mascarponekrem og bitter kakao 125

GELATO ITALIANO

Smaker av:

Vanilje, pistasj, sjokolade gelato og mangosorbet 

904.	Gelato 1 kule	50
905.	Gelato 2 kule	95
906.	Gelato 3 kule	140



907. Gelato affogato al caffè (kule med gelato og en espresso) 85

908.. Gelato affogato al baileys (kule med gelato og Baileys) 175

LEO'S DESSERT PLATTER

909.

For to personer

Et smaksprøver brett med ultvalg av dessertene våre:

Panna cotta med valgt topping

Pære og sjokoladecake med mangotopping og mangosorbet

Eple-og kanelkake med sjokolade topping og vanilje gelato

Pistasj gelato, sjokolade gelato og pisket krem på ett brett