

LEO'S PIZZERIA



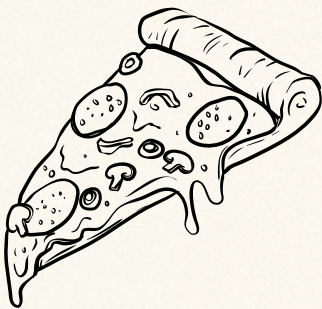
Siden 1904, italiensk familietradisjon

Siden 1904 har vår venetianske familie drevet restauranter med én enkel filosofi: behandle hver gjest som familie.

Her i Trondheim bringer vi den autentiske romerske pizzaen: sprø, lett, perfekt.

Deigen hviler i 140 timer. Ingrediensene kommer fra Italia hver uke. Oppskriftene er fra bestemor. Dette er mer enn pizza.

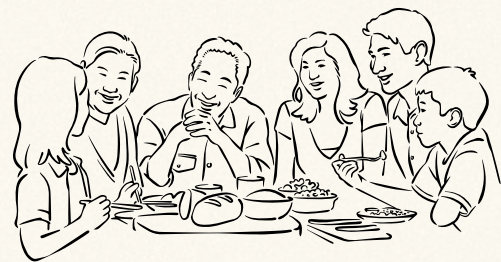
Dette er vår historie på et fat.



Deig med surdeig
140 timer modning



Italienske råvarer
av høyeste kvalitet



Venezisk familie
Kulinariske røtter siden 1904.

Buon appetito!



Våre Pizzaer

Autentiske oppskrifter fra Leo's tradisjon

	Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
Leo's margherita 	235	275
Tomatsaus, bøffelmozzarella under steking, basilikum og hvitløkssolje		
Paprika e salsiccia	235	275
Tomatsaus, mozzarella, ovnsbakt paprika, revet grana og salsicciapølse		
Porcini, salsiccia e 'nduja 	245	285
Tomatsaus, mozzarella, steinsopp, salsicciapølse og 'nduja		
Ghepenso	235	275
Tomatsaus, mozzarella, gorgonzola, røkt bacon, rødløk og hvitløkssolje		
Bacon piccante 	239	279
Tomatsaus, mozzarella, røkt bacon, sjampinjonger og Jalapeño-olje		
Creмоса americana	239	279
Tomatsaus, mozzarella, røkt bacon, philadelphia og ovnsbakte poteter		
Vegana 2.0  	235	275
Tomatsaus, vegansk mozzarella, rødløk, ruccola og sjampinjonger		
Guanciotta gourmet	249	289
Tomatsaus, mozzarella, guanciale, honningsopp og revet grana		
Pizza Carbonara	245	285
Tomatsaus, mozzarella, bløtkokt egg, rødløk, røkt bacon, revet grana og pepper		
Royal Mushroom 	255	295
Tomatsaus, mozzarella, sjampinjonger, steinsopp og honningsopp		
Smoky Diavola	249	289
Tomatsaus, mozzarella, pepperoni, røkt provolaost og sjampinjonger		
Vegana  	225	265
Tomato sauce, vegansk mozzarella, ovnsbakt aubergine, squash og bell pepper		
Parmigiana	235	283
Tomatsaus, mozzarella, salsicciapølse, ovnsbakt aubergine, gorgonzola og revet grana		

Alle pizzaene kan lages glutenfrie eller med vegansk mozzarella

Gjestenes Favoritten Pizza

De mest populære pizzaene hos Leo's



	Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
Margherita 	197	237
Tomatsaus, mozzarella, ekstra virgin olivenolje og fersk basilikum		
Diavola 	199	239
Tomatsaus, mozzarella og pepperoni		
Salamino piccante e cipolla 	210	250
Tomatsaus, mozzarella, rødløk og pepperoni		
Verdure 	230	270
Tomatsaus, mozzarella, ovnsbakt aubergine, squash og paprika		
Quattro formaggi 	225	265
Tomatsaus, mozzarella, røkt provola, gorgonzola og parmesan		
Prosciutto	240	280
Tomatsaus, mozzarella og kokt skinke		
Parma	269	309
Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, rucola og parmesanflak		
Chizza	249	295
Tomatsaus, mozzarella, kylling, rødløk og hvitløksaus etter steking		
Vulcano 	255	295
Tomatsaus, mozzarella, 'nduja, salsicciapølse og pepperoni		
Quattro stagioni	259	299
Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, sjampinjonger, artisjokk og pepperoni		
Ventricina forte 	249	289
Tomatsaus, mozzarella, ventricina salami, gorgonzola, rødløk og hjemmelaget carolina reaper-olivenolje		
Calzone	240	
Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke og hjemmelagde sjampinjonger		

Alle pizzaene kan lages glutenfrie eller med vegansk mozzarella

Gourmet-Kolleksjonen

	Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
★ Max	299	339
Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, sjampinjonger, pepperoni og salsiccia pølse		
★ Super parma	329	369
Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, rucola og stracciatella di burrata		
★ Mortadella	309	349
Mozzarella, mortadella, pistasjnøtter og stracciatella di burrata		
★ Truffle Special	349	389
Mozzarella, sopp og trøffelkrem, parmaskinke, rucola og trøffeloljespray		
★ Super vulcano 	269	309
Tomatsaus, mozzarella, 'nduja, salsicciapølse, pepperoni og hjemmelaget carolina reaper-olivenolje		
★ Grandpà Piero  	369	409
Mozzarella, halvtørkede tomater, pinjekjerner, hjemmelaget pesto genovese og stracciatella di burrata		

Alle pizzaene kan lages glutenfrie eller med vegansk mozzarella

ANTIPASTO ITALIANO

for én person

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

155

KYLLINGSALAT

Servert med hjemmelaget langtidsmodnet surdeigfocaccia

Salat, egg, kylling, bacon
og hjemmelaget parmesansaus

255

PASTA

Serveres med 2 stk hjemmelaget, langtidshevet surdeigsfocaccia

Leo's carbonara

249

Spaghetti med egg, bacon, parmesan og pepper

Spaghetti al ragù

249

Spaghetti servert med hjemmelaget italiensk kjøttsaus, kokt langsomt

Spaghetti con ragù alla 'nduja 🌶️

255

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

Tagliatelle med andekjøttaus

Tagliatelle med anderagout. En intens og karakteristisk smak. Langsomt tilberedt etter italiensk tradisjon
Anderagù, revet Grana, matfløte og pepper

290

GRILLET BIFF FIORENTINA



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

HALV OG HALV

Kombiner favoritte i en pizza

✓ Kan ikke bestemme deg?
Perfekt for deling!



✓ Vil du prøve flere smaker?
Kun 35 cm pizzaer!

✓ Elsker du variasjon?
Prøv flere pizzaer i én!

Bacon piccante 147

Chizza 155

Cremona americana 147

Diavola 126

Ghepenso 145

Gorgomela 142

Grandpà piero 215

Guanciotta gourmet 152

Leo's margherita 145

Margherita 125

Max 178

Mortadella 184

Pa Pa L'Americano 170

Paprika e salsiccia 145

Parma 163

Pizza carbonara 150

Parmigiana 149

Porcini, salsiccia e 'nduja 150

Prosciutto 147

Prosciutto e funghi 142

Quattro formaggi 140

Quattro stagioni 157

Royal mushroom 155

Salamino piccante e cipolla 132

Super parma 194

Super vulcano 163

Truffle special 205

Vegana 140

Vegana 2.0 145

Ventricina forte 152

Verdure 142

Vulcano 155

DESSERT

Il finale perfetto

LEO'S DESSERT PLATTER

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 kanelcake med sjokolade topping og vanilje gelato
Pistasj gelato, sjokolade gelato og pisket krem på ett brett

269

Panna cotta

Hjemmelaget panna cotta med sjokolade, karamell eller mangotopping 130

Torta di mele

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

Torta cioccolato e pere

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

Tiramisù

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

GELATO ITALIANO

Smaker av:

Vanilje, pistasj, sjokolade gelato og mangosorbet 

Gelato 1 kule 50
Gelato 2 kule 95
Gelato 3 kule 140