

LEO'S PIZZERIA

Siden 1946, italiensk familietradisjon

SIDEN 1946: 5 GENERASJONER FOR DEN PERFEKTE PIZZAEN

Lukk øynene.

Hører du den CRUNCH-lyden?

Det er den sprø skorpen som knekker under tennene.

Kjenner du duften?

Det er hvitløken som freser i varm olje.

Det er mozzarellaen som smelter og renner.

Det er den sterke, brennhete calabriske 'ndujaen.

Kjenner du mykheten?

Det er deigen som har hvilt i 140 timer. JA, 140 TIMER.

Mens du sover, jobber, lever... så puster vår deig.

Oppskriftene? Fra nonna Rossi.

Ingrediensene? Ferske, italienske, alltid førsteklasses.

Kjærligheten? Den har ingen pris.

Dette er ikke "bare pizza".

Dette er Venezia som møter Trondheim.

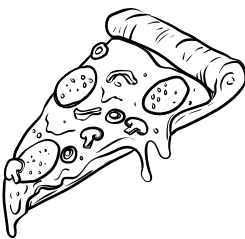
Det er 1904 som møter nåtiden.

Det er vår familie som omfavner din.

Hver bit tar deg til Roma.

Hvert øyeblikk tar deg hjem igjen.

Velkommen til Leo's. Velkommen hjem



Deig med surdeig
140 timer modning



Italienske råvarer
av høyeste kvalitet



Venetiansk familie
Kulinariske røtter siden 1946.

Buon appetito!

300.

ANTIPASTO ITALIANO

for én person

Et italiensk smakspøvebrett med kjøttpålegg: parmaskinke, mortadella, ventricina salami, steinfrie svarte oliven og hjemmelaget langtidsmodnet surdeigsfocaccia

155



PASTA

Serveres med 2 stk hjemmelaget, langtidshevet surdeigsfocaccia 🍕

Kan byttes til 2 stk hvitløksmørfocaccia +30 🍕 🍷

Ekstra revet parmesan +35 🧀 🍷

302. **Leo's carbonara** 🍕 🍷 🧀
Spaghetti med egg, bacon, parmesan og pepper 249
303. **Spaghetti al ragù** 🍕 🍷 🧀
Spaghetti servert med hjemmelaget italiensk kjøttsaus, kokt langsomt 249
304. **Spaghetti con ragù alla 'nduja** 🌶️ 🍕 🍷 🧀
Spaghetti servert med sterk ragù
laget med hjemmelaget kjøttsaus kokt langsomt og 'nduja 255
305. **Pasta al pesto** 🌿 🍕 🍷 🧀 🍷
Spaghetti med hjemmelaget pesto genovese, halvtørkede tomater og parmesan 259
306. **Tagliatelle med andekjøttaus** 🍕 🍷 🧀 🍷 🍷 🍷
Tagliatelle med anderagout. En intens og karakteristisk smak.
Langsomt tilberedt etter italiensk tradisjon
Anderagù, revet Grana, matfløte og pepper 290

500.

STEKT FIORENTINA-BIFF

Kokkens anbefaling er å servere kjøttet "rare"

180 gr med premium italiensk kjøtt, tørrmodnet i 45 dager fra kyr som beiter utendørs på landsbygda, oppdrettet med naturlig 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, servert med

🍕 🍷 steinsoppssaus ved siden av



TEGNFORKLARING



Vegetariensk



Vegansk



litt sterk



sterk

Allergenforklaring



Korn som inneholder gluten



Melk (inkludert laktose)



Egg



Peanøtter



Nøtter



Selleri



Soya



Krepsdyr



Bløtdyr



Fisk



Sesamfrø



Sennep



Lupin



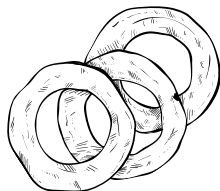
Svoveldioksid og sulfitter

Be vårt serveringspersonale om full allergeninformasjon.
Gi oss alltid beskjed og spør hvis du trenger mer informasjon

SNACK

8 Løkringer

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



- 103. Hjemmelaget langtidsmodnet
surdeigfocaccia 2stk  30

- 105. Hvitløksmørfocaccia 2 stk  45

- 106. Salat  49

Salat, hjemmelaget
parmesansaus
og svarte oliven



- 107. Pommes Frites  60

- 108. Steinfrie svarte oliven 35

SAUS

- 110. Ketchup  20
- 111. Hjemmelaget hvitløksaus  35
- 112. Hjemmelaget parmesansaus  39
- 113. Steinsoppssaus  39
- 114. Hjemmelaget sopp og trøffelkrem  69

OLJE



- 115. Hjemmelaget hvitløksolje 30
- 116. Hjemmelaget jalapeño-olivenolje 30
- 117. Hjemmelaget carolina reaper-olivenolje 39
- 118. Hjemmelaget hvitløk-jalapeño olje 30
- 119. Trøffelolje 45

301.

KYLLINGSALAT

Servert med hjemmelaget langtidsmodnet surdeigfocaccia 

Salat, egg, kylling, bacon
og hjemmelaget parmesansaus

255



Focaccia kan inneholde spor av 

Gjestenes Favorittpizzaer

De mest populære pizzaene hos Leo's

		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.	Quattro formaggi    		
	Tomatsaus, mozzarella, røkt provola, gorgonzola og parmesan	225	265
704.	Verdure   		
	Tomatsaus, mozzarella, ovnsbakt aubergine, sjampinjonger og paprika	230	270
705.	Prosciutto e funghi  		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke og sjampinjonger	230	270
706.	Ventricina forte   		
	Tomatsaus, mozzarella, ventricina salami, gorgonzola, rødløk og hjemmelaget carolina reaper-olivenolje	249	289
707.	Chizza   		
	Tomatsaus, mozzarella, kylling, rødløk og hvitløksaus etter steking	249	295
708.	Vulcano   		
	Tomatsaus, mozzarella, 'nduja, salsicciapølse og pepperoni	255	295
709.	Quattro stagioni   		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, sjampinjonger, artisjokk og pepperoni	259	299
710.	Parma   		
	Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, rucola og parmesanflak	269	309
711.	Burrata   		
	Tomatsaus, mozzarella, halvtørkede tomater og stracciatella di burrata	295	335
712.	Calzone  		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke og sjampinjonger	240	

Alle pizzaene kan lages med glutenfri deig (+55), dobbel deig (+40) og vegansk mozzarella (+0 kr)

Våre Pizzaer

Autentiske oppskrifter fra Leo's tradisjon



		Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
713.	Vegana 		
	Tomato sauce, vegansk mozzarella, ovnsbakt aubergine, vegansk 'nduja og paprika	240	280
714.	Leo's margherita  		
	Tomatsaus, bøffelmozzarella under steking, basilikum og hvitløkssolje	235	275
715.	Paprika e salsiccia  		
	Tomatsaus, mozzarella, ovnsbakt paprika, revet grana og salsicciapølse	235	275
716.	Ghepenso  		
	Tomatsaus, mozzarella, gorgonzola, røkt bacon, rødløk og hvitløksolje	235	275
717.	Vegana 2.0 		
	Tomatsaus, vegansk mozzarella, rødløk, rucola og sjampinjonger	235	275
718.	Parmigiana  		
	Tomatsaus, mozzarella, salsicciapølse, ovnsbakt aubergine, gorgonzola og revet grana	235	283
719.	Bacon piccante  		
	Tomatsaus, mozzarella, røkt bacon, sjampinjonger og Jalapeño-olje	239	279
720.	Prosciutto 		
	Tomatsaus, mozzarella og kokt skinke	249	289
721.	Pizza Carbonara  		
	Tomatsaus, mozzarella, bløtkokt egg, rødløk, røkt bacon, revet grana og pepper	245	285
722.	Porcini, salsiccia e 'nduja  		
	Tomatsaus, mozzarella, steinsopp, salsicciapølse og 'nduja	245	285
723.	Guanciotta gourmet  		
	Tomatsaus, mozzarella, guanciale, honningsopp og revet grana	249	289
724.	Smoky Diavola 		
	Tomatsaus, mozzarella, pepperoni, røkt provolaost og sjampinjonger	249	289
725.	Royal Mushroom  		
	Tomatsaus, mozzarella, sjampinjonger, steinsopp og honningsopp	255	295

Alle pizzaene kan lages med glutenfri deig (+55), dobbel deig (+40) og vegansk mozzarella (+0 kr)

Deig kan inneholde spor av   

Den glutenfrie deigen kan inneholde spor av    

Gourmet-samling

		Classic 30 cm	Leo's style 35 cm
800.	★ Max  		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, sjampinjonger, pepperoni og salsiccia pølse	299	339
801.	★ Mortadella   		
	Mozzarella, mortadella, pistasjnøtter og stracciatella di burrata	309	349
802.	★ Super parma  		
	Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, rucola og stracciatella di burrata	329	369
803.	★ Truffle Special    		
	Mozzarella, sopp- og trøffelkrem, parmaskinke, rucola og trøffeloljespray	349	389
804.	★ Super vulcano   		
	Tomatsaus, mozzarella, 'nduja, salsicciapølse, pepperoni og hjemmelaget carolina reaper-olivenolje	269	309
805.	★ Pa Pa L'Americano  		
	Tomatsaus, mozzarella, bacon, pepperoni, rødløk og ovnsbakt paprika	283	323
806.	★ Grandpà Piero     		
	Mozzarella, halvtørkede tomater, pinjekjerner, hjemmelaget pesto genovese og stracciatella di burrata	369	409



Alle pizzaene kan lages med glutenfri deig (+55), dobbel deig (+40) og vegansk mozzarella (+0 kr)

Deig kan inneholde spor av     

Den glutenfrie deigen kan inneholde spor av       

HALV OG HALV

Sett sammen favorittene i én 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

Burrata 176

Chizza 155

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

Pa Pa L'americano 170

Parmigiana 149

Porcini, salsiccia e 'nduja 150

Prosciutto e funghi 142

Prosciutto 147

Quattro formaggi 140

Quattro stagioni 157

Royal mushroom 155

Salamino picante e cipolla 132

Smoky Diavola 152

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

900.

LEO'S DESSERT PLATTER

For to personer

Et smaksprøvebrett med utvalg av dessertene våre:

Panna cotta med valgt topping

Pære og sjokoladecake med mangotopping og mangosorbet

Eple-og kanelcake med sjokoladetopping og vaniljegelato

Pistasjgelato, sjokoladegelato og pisket krem på ett brett

292



901. **Panna cotta**

Hjemmelaget panna cotta med sjokolade, karamell eller mangotopping

130

Torta di mele

902. Hjemmelaget eple-og kanelcake med sjokoladetopping, servert med en kule vaniljegelato og pisket krem

130

903. **Torta cioccolato e pere**

Hjemmelaget sjokolade-og pærekake med mangotopping, servert med en kule mangogelato og pisket krem

130

904. **Tiramisù**

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

125

905. **GELATO ITALIANO**

Smaker av:

Vanilje-   , pistasj-   el. sjokoladegelato   og mangosorbet 

Gelato 1 kule 50

Gelato 2 kule 95

Gelato 3 kule 140

Ekstra topping: mango, sjokolade  eller karamell +30

Ekstra pisket krem  +30

DRIKKEMENY

RØDVIN

	10cl	19cl	25cl	Flaske
Husets rødvin	85	145	195	
Trevezie Rosso DOC 0,75	100	190	250	569
Modello Masi, Veneto, Italia				
Montepulciano				
D'Abruzzo DOC 0,75	95	155	205	
Cantina Zaccagnini, Abruzzo , Italia				
Valpolicella Classico DOC 0,75	110	209	275	699
Masi, Veneto, Italia				
Valpolicella Ripasso 0,75				839
Tommasi, Veneto, Italia				
Barbera d'Alba				
Tre Vigne DOC 0,75				989
Vietti, Piemonte, Italia 				
Amarone Classico 0,375				599
Masi, Veneto, Italia				
Amarone Classico 0,75				1199
Masi, Veneto, Italia				

HVITVIN

	10cl	19cl	25cl	Flaske
Husets hvitvin	85	145	195	
Trevezie Bianco IGT 0,75	100	190	250	569
Modello Masi, Veneto, Italia				
Pinot Grigio IGT 0,75				759
Borgo Conventi, Friuli Venezia Giulia, Italia				

MUSSERENDE

	10cl	19cl	25cl	Flaske
Prosecco DOC Brut 0,75	95	180	237	609
Casa Canavel, Veneto, Italia				
Prosecco DOC Extra Dry 0,75				745
Villa Sandi, Veneto, Italia				

SØTVIN

	Flaske
Moscato D'asti DOCG 0,75	554
Poderi Elia, Piemonte, Italia	

FATØL

Mack Isbjørn 0.33 l	106
Mack Isbjørn 0.40 l	122
Mack Isbjørn 0.50 l	149
Mack Isbjørn 0.60 l	175

FLASKEØL

0,33

Italienske økologiske håndverksøl, ufiltrert

Isabella Gluten Free	169
Blonde Ale 4,9% vol.	
Flea, Umbria, Italien	
Margherita Weiss	169
Flea, Umbria, Italien 5,2% vol.	
Costanza Blonde	169
Blonde Ale 5,2% vol.	
Flea, Umbria, Italien	
Bastola Red Ale	189
Flea, Umbria, Italien 6,9% vol.	
E.C Dahls Pils	125
E.C Dahls, Trondheim, Norge	
4,6% vol.	
E.C Dahls Ramp Pale Ale	149
E.C Dahls, Trondheim, Norge	
4,6% vol.	

ALKOHOLFRIØL

0,33

Isbjørn Lite Free 0,5% Vol.	92
Forst 0.0% Vol.	85

BRENNEVIN

	2cl	4cl
Acqua di cedro	69	126
Likør laget ved infusjon av sitronscederskall (Italia)		
Campari	58	107
Aperol	49	96
Baileys	48	87
Fernet Branca	75	138
Grappa di Moscato	77	141
Pò di Poli		
Håndverksgrappa produsert med utvalgte drueskall (Italia)		
Limoncello	66	123
Sambuca	66	121
Captain Morgan	57	105
Spiced gold rum		
Gibson's London dry gin	41	76
Johnnie Walker Black Label	71	131
Aquavit Løiten linie	71	131
Vodka	52	95
Laphhroaig Scotch whisky	99	182
Glenfiddich Scotch whisky	98	180

ITALIENSK DRIKKER

Drikker laget av sicilianske økologiske sitrusfrukter
alkoholfri

Cedrata Økologisk 65

Delikat og forfriskende drikk med sitrusnoter
laget av sedertre

Arancia Rossa Økologisk 65

Kullsyrerholdig siciliansk brus laget med 22 %
juice fra røde appelsiner fra Sicilia (IGP).

Intens, frisk og fruktig smak

Chinotto Økologisk 65

Drikk basert på chinotto med bittersøte toner
og fordøyelsesegenskap

Gassosa Økologisk 65

Drikk basert på Siracusa IGT-sitroner, med en
søt-sur aroma og forfriskende bobler

Cola Økologisk 65

Italiensk cola laget med naturlige ingredienser
og tradisjonell oppskrift fra Sicilia. Mindre søt
og mer aromatisk enn vanlig cola, forfriskende
og annerledes

Ginger Beer alkoholfri 75

Musserende, krydret og laget med ekte ingefær.
Dristig smak, deilig alene eller i en mocktail

BRUSDRIKK

0,33 l

Coca-cola 55

Coca-cola no sugar 55

Pepsi Max 55

Sprite 65

Fanta orange 65

Eplemost 65

Farris naturlig mineralvann 0,5l 65

VARME DRIKKER

Grønn te 45

Earl Grey Bergamot-te 45

Villbær rinfusjon 45

Svart te 45

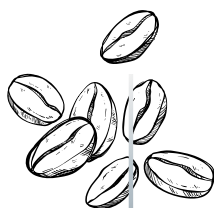
Italiensk varm sjokolade 60

**Italiensk varm sjokolade
med pisket krem** 70



KAFFE MED ALKOHOL

**Espresso corretto
(kaffe med grappa eller Baileys)** 79



PREMIUM ITALIENSK KAFFE

DERSUT

Espresso 45

Espresso double +30

Espresso lungo 45

Decaffeinato (uten koffein) 45

Decaffeinato double (uten koffein) +30

Svart Kaffe 45

Americano 50

Espresso macchiato 50

Macchiato 55

Cappuccino 55

Cappuccino double espresso +30

Latte macchiato (varm melk med espresso) 55

Ice coffee 89

Cocktail

Vesuvio vodka 163

Vodka, økologisk italiensk chinotto, amarena-sirup, tørket sitron

Sicilian mule 169

Vodka, ginger beer, mango-sirup, tørket lime

Tropico romano 169

Vodka, kokos-sirup, økologisk italiensk blodappelsin, tørket lime

Sicilian almond 176

Bacardi hvit rom, mandelsirup, økologisk italiensk sitronbrus (cedrata), tørket lime

Mango sunset 225

Gylden rom, Aperol, mango-sirup, gassosa økologisk italiensk

Roman highball 173

Sommer norsk aquavit, ginger beer, sitron-sirup, tørket sitron

Bellini fragola 225

Prosecco DOC Brut, jordbærsirup og økologisk italiensk blodappelsin

Amarena holiday 149

Prosecco DOC Brut, amarena-sirup, økologisk italiensk gassosa, tørket lime

Vodka Tiramisù 185

Baileys, vodka, kald kaffe, mandelsirup

Aperol spritz 169

Prosecco DOC Brut, Aperol
Kullsyrevann, tørket appelsin



Mocktail

Negroni vesuvio 120

Tanqueray alkoholfri, økologisk italiensk chinotto, amarena-sirup, tørket appelsin

Spritz siciliano 112

Martini alkoholfri, økologisk italiensk blodappelsin, mandelsirup, tørket lime

Milano mule 130

Tanqueray alkoholfri, ginger beer, mango-sirup, tørket sitron

Roman fizz 105

Sidestepp isles malt alkoholfri, økologisk italiensk gassosa, mandelsirup, tørket appelsin

Trondheim twist 130

Tanqueray alkoholfri, økologisk italiensk cola, økologisk italiensk cedrata, jordbær-sirup, tørket lime

Spritz alkoholfri 75

Den klassiske italienske aperitiffen, livlig oransje, musserende og sitruspreget. Forfriskende og lett bitter, perfekt når som helst på dagen

Gin-Tonic alkoholfri 75

En frisk og aromatisk mocktail med toner av einerbær og sitrus. All stilen til en gin tonic, uten alkohol