

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.

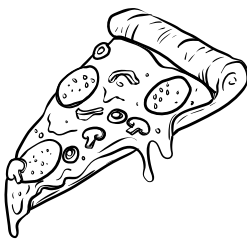
Det er 1904 som møter nåtiden.

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

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

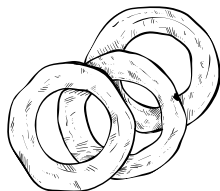
🍷 🍷 steinsoppssaus ved siden av





SNACK

🍷 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



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	240	280
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	235	275
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 kanelkake 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 kanelkake 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

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

TEGNFORKLARING



Vegetariensk



Vegansk



litt sterk



sterk

Allergenforklaring



Gluten

Korn som inneholder gluten



Crustaceans

Krepsdyr



Milk

Melk (inkludert laktose)



Molluscs

Bløtdyr



Egg

Egg



Fish

Fisk



Peanuts

Peanøtter



Sesame

Sesamfrø



Tree Nuts

Nøtter



Mustard

Sennep



Celery

Selleri



Lupin

Lupin



Soybeans

Soya




Sulfites

Svoveldioksid og sulfitter

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

DRIKKEMENY

RØDVIN

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

HVITVIN

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

MUSSERENDE

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

SØTVIN

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

Flaske
554

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

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 Pò di Poli	77	141
Håndverksgrappa produsert med utvalgte drueskall (Italia)		
Limoncello	66	123
Sambuca	66	121
Captain Morgan Spiced gold rum	57	105
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

Kullsyreholdig 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

Villbæ rinfusjon 45

Svart te 45

Italiensk varm sjokolade 60

Italiensk varm sjokolade
med pisket krem 70



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

Macchiatone 55

Cappuccino 55

Cappuccino double espresso +30

Latte macchiato (varm melk med espresso) 55

Ice coffee 89

KAFFE MED ALKOHOL

Espresso corretto
(kaffe med grappa eller Baileys) 79



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