

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.

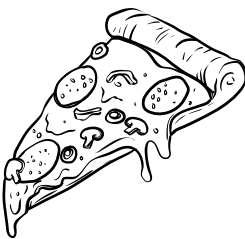
Det er 1904 som møter nåtiden.

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!

DRIKKEMENY

RØDVIN

	10cl	19cl	25cl	Flaske
Husets rødvin	85	145	195	
Trevenueze 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 0,75				1199
Masi, Veneto, Italia				

HVITVIN

	10cl	19cl	25cl	Flaske
Husets hvitvin	85	145	195	
Trevenueze 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				
Casa Canavel, Veneto, Italia 0,75	95	180	237	609

ALKOHOLFRIØL

0,33

Isbjørn Lite Free 0,5% Vol.

92

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 øl:	
Isabella Gluten Free	169
Blonde Ale 4,9% økologiske håndverksøl, ufiltrert Flea, Umbria, Italien	
Menabrea Bionda	125
Lys premium lager · 4,8 % Piemonte, Italia	
Menabrea Weiss	125
Ufiltrert hveteøl · 5,2 % Piemonte, Italia	
Menabrea Ambrata	125
Ravfarget lager 5,0% vol. Piemonte, Italia	

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.	

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

Kullosyreholdig 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

BRUSDRIKK

0,33 l

Coca-cola 55

Coca-cola no sugar 55

Pepsi Max 55

Sprite 65

Fanta orange 65

Eplemost 65

Ginger Beer 75

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



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

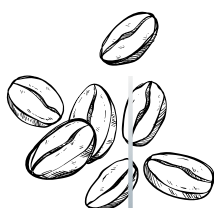
Latte macchiato (varm melk med espresso) 55

Ice coffee 89

Irish coffee 139

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 rosso 225

Prosecco DOC Brut, grenadinesirup 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, grenadinesirup, 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

ANTIPASTI

FORRETTER

med hjemmelaget langtidsmodnet surdeig focaccia

400. ANTIPASTO ITALIANO

for én person

Et italiensk smakspøvebrett med kjøttpålegg: parmaskinke, mortadella, ventricina salami, steinfrie svarte oliven og surdeigsfocaccia | A: Nøtter, gluten

155

401. BRUSCHETTINA RAGU' DI 'NDUJA 🌱

Focaccia toppet med hjemmelaget langtidskokt ragu' og 'nduja

99

| A: Melk, sulfitter, gluten

402. BRUSCHETTINA MORTADELLA

Smørfocaccia med mortadella, stracciatella di burrata og pistasjcrumble

82

| A: Nøtter, melk, gluten

403. BRUSCHETTINA PARMA

Smørfocaccia med parmaskinke, rucola og balsamicoeddik

69

| A: Gluten

A: Focaccia: Gluten - kan inneholde spor av soya, egg, nøtter, sesamfrø og sennep

SNACK e CONTORNI

TILBEHØR

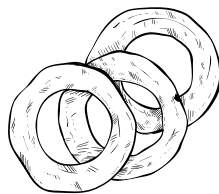
Løkringer 🌱

100. 4 stk løkringer 45

101. 6 stk løkringer 65

102. 8 stk løkringer 80

| A: Gluten



103. Hjemmelaget langtidsmodnet

surdeigfocaccia 2stk 🌱 30

| A: Gluten

105. Hvitløksmørfocaccia 2 stk 🌱 45

| A: Gluten, melk

A: Focaccia: Gluten - kan inneholde spor av soya, egg, nøtter, sesamfrø og sennep

106. Salat 🌱 49

Salat, hjemmelaget parmesansaus og svarte oliven

| A: Gluten, melk, egg, sulfitter, fisk, sennep

107. Pommes Frites 🌱 60

108. Steinfrie svarte oliven 🌱 35

109. Patate cremose al parmigiano 🌱 70

Ovnsbakte rosmarin- og paprikapoteter med hvitløkssaus og revet Grana Padano

| A: Melk

SALSE SAUS

110. Ketchup 🌱 20

111. Hjemmelaget hvitløksaus | A: Egg 🌱 35

112. Hjemmelaget parmesansaus 39
| A: Gluten, melk, egg, sulfitter, fisk, sennep

113. Steinsoppssaus | A: Melk, gluten 🌱 39

114. Hjemmelaget sopp og trøffelkrem 🌱 69

OLI OLJE



115. Hjemmelaget hvitløksolje 30

116. Hjemmelaget jalapeño-olivenolje 🌱 30

117. Hjemmelaget carolina reaper-olivenolje 🌶️ 39

118. Hjemmelaget hvitløk-jalapeño olje 🌱 30

PASTA

med fersk pasta

2 stk hjemmelaget, langtidshevet surdeigsfocaccia +30 | A: gluten

2 stk hvitløksmørfocaccia +45 | A: gluten, melk

Ekstra revet parmesan +35 | A: egg, melk

302. Gnocchi gorgonzola e speck



Ferske gnocchi med kremet saus av gorgonzola og Parmigiano, sort pepper og trentinsk spekk smaksatt med rosmarinessens.

Myke og kremede, med en lett røkt og sprø avslutning 259

| A: egg, melk, gluten

303. Bigoli all'anitra



Ferske bigoli (tykkere og grovere spaghetti, typiske for Nord-Italia) med anderagù, i en kremet parmesan- og peppersaus, aromatisert med rosmarinessens.

Fyldig, omsluttende og med en kraftig smak 279

| A: egg, melk, gluten, nøtter, soya, sulfitter, celleri, sennep

304. Pappardelle al ragù



Ferske pappardelle med tradisjonell ragù av storfe og svin, langtidsbrasert, toppet med Grana Padano og rosmarinessens.

Rik, intens og i ekte italiensk trattoriastil 249

| A: egg, melk, gluten, nøtter, soya, sulfitter

305. Orecchiette al pesto



Ferske orecchiette (små skjellformede pastabiter, typiske fra Sør-Italia) med hjemmelaget tradisjonell ligurisk pesto og halvtørkede tomater.

Frisk, aromatisk og middelhavsinspirert 259 | A: egg, melk, gluten, nøtter

306. Tagliatelle mare rosso



Ferske tagliatelle i pugliesisk tomatsaus med scampi sautert med hvitløk, sprøstekt løk, toppet med sitronzest og sitronessens.

Smaksrik, maritim og aromatisk 269

| A: egg, gluten, skalldyr kan inneholde spor av nøtter, soya, sennep

307. Spaghetti carbonara



Ferske spaghetti alla chitarra med kremet carbonarasaus med Parmigiano, sprøstekt pancetta, knasende topping og aromaer av sort pepper.

Kremet, smakfull og med perfekt sprøhet 249

| A: egg, melk, gluten

| A: Pasta kan inneholde spor av soy, sennep

KYLLINGSALAT

Servert med hjemmelaget langtidsmodnet surdeigsfocaccia

Salat, egg, kylling, bacon
og hjemmelaget parmesansaus

255

| A: egg, melk, sulfitter, fisk, sennep

Focaccia | A: Gluten kan inneholde spor av soya, egg, nøtter, sesamfrø og sennep

CARNE

KJØTTRETTER

500. Tagliata ai porcini

Tagliata av storfe 180 g, servert med ovnsbakte rosmarinpoteter og kremet steinsoppsaus. Serveres med aromatisk røyk av kirsebærtre

Kokkene anbefaler å bestille kjøttet litt rått (rare) for å sikre mørt kjøtt 399

| A: melk, gluten

501. Costine della casa

Svineribbe langtidskokt i 6 timer, deretter glasert med honning og paprika for en søt og krydret smak. Serveres med “fagioli all’uccelletto” (bønner i tomatsaus og guanciale) samt ovnsbakte rosmarinpoteter. Serveres med aromatisk røyk av kirsebærtre 369

502. Galletto con patate

Vårkylling kokt på lav temperatur med husets krydder. Mør og saftig med sprøtt skinn. Serveres med kremet steinsoppsaus og rosmarinpoteter. Serveres med aromatisk røyk av kirsebærtre 369

| A: melk, gluten

504. Costata di manzo kan deles av to personer

129 kr pr. hg

Côte de boeuf 700–800 g fra storfe, servert oppskåret med kremet steinsoppsaus, rosmarin, kirsebærtre-røyk og rosmarinessens

Servert oppskåret

| A: melk, gluten

CONTORNI

TILBEHØR

Velg tilbehør til din costata
Du kan bestille ett eller alle sammen

120. Patate al rosmarino

Ovnsbakte rosmarinpoteter 70

121. Tris di funghi

Tris av sopp (champignon, sjampinjong, steinsopp) 89

122. Fagioli all’uccelletto

Bønner i tomatsaus med guanciale 70



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 		
Tomatsaus, 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
801. ★	Truffle Special		
	Mozzarella, sopp- og trøffelkrem, parmaskinke, rucola og trøffeloljespray Allergener: melk, gluten, selleri, soya	349	389
802. ★	Grandpà Piero 		
	Mozzarella, halvtørkede tomater, pinjekjerner, hjemmelaget pesto genovese og stracciatella di burrata Allergener: melk, gluten, nøtter (pinjekjerner), egg	369	409
803. ★	Super parma		
	Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, rucola og stracciatella di burrata Allergener: melk, gluten	329	369
804. ★	Mortadella		
	Mozzarella, mortadella, pistasjnøtter og stracciatella di burrata Allergener: melk, gluten, nøtter (pistasj)	309	349
805. ★	Max		
	Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, sjampinjonger, pepperoni og italiensk salsiccia pølse Allergener: melk, gluten	299	339
806 ★	Pa Pa L'Americano		
	Tomatsaus, mozzarella, bacon, pepperoni, rødløk og ovnsbakt paprika Allergener: melk, gluten	283	323
807. ★	Super vulcano 		
	Tomatsaus, mozzarella, 'nduja, salsicciapølse, pepperoni og hjemmelaget carolina reaper-olivenolje Allergener: melk, gluten	269	309

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

Deig kan inneholde spor av soya, nøtter, egg, sesamfrø og sennep

Den glutenfrie deigen kan inneholde spor av soya, lupin, sennep, melk, egg, nøtter og sesamfrø

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!



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

Parmigiana 149

Porcini, salsiccia e 'nduja 150

Prosciutto e funghi 147

Prosciutto 144

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

901. Crostata di frutta reale

Mørdeig med chantillykrem, frisk frukt og et lag gelé. Serveres med hakkede pistasjnøtter, pisket krem, sjokoladesaus og italiensk jordbæris 155
| A: melk, gluten, egg, soya kan inneholde spor av sennep, nøtter

902. Fondant vegano

Fondant vegansk med flytende kjerne av mørk sjokolade og hasselnøtter, servert med jordbærsaus og en frisk tone av sitronessens 155
| A: gluten, nøtter

903. Tiramisù a sorpresa

Den store italienske klassikeren: savoiardi, kaffe og mascarponekrem. Servert i en "overraskelsesbeholder" for en avslutning du ikke forventer 148
| A: melk, gluten, egg kan inneholde spor av nøtter

904. Torta di mele

Hjemmelaget eple-og kanelkake med sjokoladetopping, servert med en kule vaniljegelato og pisket krem 130
| A: melk, gluten, egg, nøtter kan inneholde spor av soya

905. Panna cotta

Hjemmelaget panna cotta med sjokolade, mangotopping eller karamell 130
| A: melk

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

907. Gelato affogato al caffè (kule med gelato og en espresso) 85 | A: melk

908. COPPA GELATO "QUATTRO GUSTI"

Beger med jordbær-, vanilje-, pistasj- og sjokoladeis (30 g per kule), med pisket krem og karamell-, mango eller sjokoladesaus 125

909. GELATO ITALIANO

70 gr per kule

Smaker av:

Vanilje-, pistasj-, jordbær- og sjokoladegelato

Gelato 1 kule 50

Gelato 2 kule 95

Gelato 3 kule 135

Ekstra topping: mango , sjokolade | A: melk eller karamell +30

Ekstra pisket krem | A: melk +30

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