



Ristorante Leonetti

Roma

NO SERVICE

NO COVER CHARGE

Prodotti Allergeni

(direttiva CE n. 2000/13 (20))

- ① Cereali contenenti glutine e relativi prodotti (frumento)
- ② Crostacei e relativi prodotti
- ③ Uova e relativi prodotti
- ④ Pesce e relativi prodotti
- ⑤ Arachidi e relativi prodotti
- ⑥ Semi di soia e relativi prodotti
- ⑦ Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- ⑧ Frutta a guscio
- ⑨ Sedano e relativi prodotti
- ⑩ Senape e relativi prodotti
- ⑪ Semi di sesamo e relativi prodotti
- ⑫ Anidrite Solforosa e Solfiti se presenti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/lit espressi come SO₂
- ⑬ Lupino e relativi prodotti
- ⑭ Molluschi e relativi prodotti

Se soffrite di allergie alimentari fatelo presente al personale di servizio

If you suffer from food allergies, tell your staff

Tutti gli ingredienti allergeni sono indicati al fianco di ogni piatto
allergen ingredients are indicated below for each dish

ANTIPASTI

HORS D'ŒUVRES—VORSEISEN

ANTIPASTO MISTO VEGETALE VARIEGATO _____ € 10,50

Grilled vegetables of the saison

Gemüse der Saison gegrillt

Hors d'oeuvre

PROSCIUTTO DI MONTAGNA AFFUMICATO AL COLTELLO _____ € ... 11,50

Smoked mountain ham with knife

Geräucherter gebirgsschinken nach messer

Jambon fumé de montagne au couteau

PROSCIUTTO E SALAME _____ € ... 10,00

Ham and salami

Schinken und Salami

Jambon et saucisson

PROSCIUTTO E MELONE _____ € ... 12,50

Ham and melon

Schinken und Melone

Jambon et melon

● GAMBERETTI CON RUCOLA E PARMIGIANO ②⑦ _____ € ... 12,50

Shrimps with rocket and Parmisan cheese

Garnelen mit wildem Salat (Rucola) und Parmesankäse

Crevettes roses avec salade sauvage et

● INSALATA DI MARE ②⑭ _____ € ... 12,50

Salad-plateful (octopus, mussel, clam, shrimp, etc.)

Salat mit Meeresfrüchten

Salade de fruits de mer

SALMONE MARINATO ALL'ARANCIO ④ _____ € ... 12,50

Salmon marined in orange sauce

Lachs in Orangensosse mariniet

Saumon mariné dans une sauce à l'orange

- I prodotti contrassegnati con pallino sono congelati
Courses marked with (●) are frozen

ZUPPE

SOUPS - SUPPEN - SOUPES

ZUPPA DI VERDURA _____ € ... 10,00

Vegetable soup

Gemusesuppe

Potage

MINISTRONE DI RISO O DI PASTA ① _____ € ... 10,00

Rice or pasta thick soup

Minestrone mit Reis oder Nudeln

Soupe de riz ou de pâtes

STRACCIATELLA ALLA ROMANA ③⑦ _____ € ... 10,00

Roman egg soup (Roman speciality)

Römische Eiersuppe

Soupe aux oeufs (spécialité romaine)

CONSOMMÈ DI TORTELLINI ①③ _____ € ... 10,00

Consommé with rings of egg- pasta and beef stuffing

Consommé mit Tortellini

Consommé de tortellini

PASTA E FAGIOLI ① _____ € ... 10,00

Pasta and beans soup

Suppe mit Nudeln und Bohnen

Soupe avec pâtes et haricots secs

SPECIALITA' ROMANE

FIRST COURSE - ENTRÉE - ERSTER GANG

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ①③⑦ _____ € ... 15,00

"Coalaman spaghetti" with egg, bacon, ewe's cheese and black pepper

Spaghetti mit Ei, geräucherter, schafskäse und schwarzen pfeffer

Spaghettis au Œufs, lard fumè, tomme de brebis et poivre noir

BUCATINI ALL'AMATRICIANA ①⑦ _____ € ... 15,00

Pierced spaghetti with smoked bacon and tomato sauce

Bucatini mit Tomatensosse, speck und Schafskäse

Bucatini (gros spaghetti) à la matriciana avec sauce tomate et lards

BUCATINI ALLA "GRICIA" ①⑦ _____ € ... 15,00

"Bucatini" with bacon pecorino cheese and black pepper

"Bucatini" mit speck, Schafskäse und schwarzer pfeffer

"Bucatini" (gros spaghetti) avec lards et poivre noire

PENNE ALL'ARRABBIATA ① _____ € ... 13,00

"Penne" short pasta with tomato sauce and chili pepper

"Penne" nudeln mit tomatensauce und chili-pfeffer

„Penne“ pâtes aux sauce tomate et piment

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO ① _____ € ... 13,00

Spaghetti with oil, garlic, red pepper and parsley

Spaghetti mit Knoblauch und speck

Spaghetti avec ail, huile d'olive et piment

GNOCCHETTI AL POMODORO FRESCO E RUCOLA ①③ _____ € ... 13,00

"Gnocchi" with fresh tomatoes and rugola

Gnocchi mit Tomatensosse und rucola

Gnocchi à la sauce tomate et sauvage

SPAGHETTI A CACIO E PEPE ①⑦ _____ € ... 15,00

Spaghetti with with pecorino cheese and black pepper

Spaghetti mit Schafskäse und schwarzer pfeffer

Spaghetti avec pecorino (Tomme de Brebis) et poivre noire

PRIMI
PRIMI PIATTI CLASSICI
FIRST COURSE - ENTRÉE - ERSTER GANG

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE ①③ _____ € ... 13,00

“Fettuccine” (noodles) with meat ragout

Nudeln Bologneser art

Fettuccine à la Bolognaise

LASAGNE ①③⑦ _____ € ... 13,00

Backed timbale of egg-pasta, meat, tomato sauce and mozzarella

Lasagne

Lasagnes

● FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI ① _____ € ... 15,00

Fettuccine with boletus

Nudeln mit Steinpilze

Fettuccine aux cèpes

RIGATONI AL POMODORO FRESCO E BASILICO ① _____ € ... 13,00

Furrowed short pasta with fresh tomatoes and sweet basil

Rigatoni mit Tomatensosse und Basilikum

Pâtes courtes à la sauce tomate te basilic

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA ①⑦③ _____ € ... 14,00

Ricotta cheese & spinach ravioli with butter and sage

Ricottakäse-u Spinat –Ravioli mit Butter und Salbei

Raviolis de ricotte et épinards avec beurre et sauge

- I prodotti contrassegnati con pallino sono congelati
Courses marked with (●) are frozen

PRIMI A BASE DI PESCE

FIRST COURSE - ENTRÉE - ERSTER GANG

- RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI ② ⑦ _____ € ... 15,00
Rice with prawn cream
Risotto mit Scampicreme
Risotto à la crème de langoustines
- RISOTTO ALLA PESCATORA ② ⑭ _____ € ... 15,00
"Fisherman rice" with octopus, mussel, clam, shimp etc.
Risotto mit Meeresfruchte
Risotto aux fruits de mer
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI ① ⑭ _____ € ... 15,00
Spaghetti with clams
Spaghetti mit weissen Muscheln
Spaghetti aux coques
- LINGUINE ALL'ASTICE (1/2 ASTICE) ① ② _____ € ... 26,00
lobster linguine (1/2 lobster)
Hummer Linguine (1/2 Hummer)
linguine au homard (1/2 homard)
- LINGUINE AL NERO DI SEPPIA ① ④ _____ € ... 15,00
Flat spaghetti with "Seppia"
Linguine mit schwarzer Tintenfischsosse
Spaghetti plats aux seiches
- TAGLIOLINI ALL'UOVO CON GAMBERI E ASPARAGI ① ③ ② _____ € ... 15,00
„Tagliolini“ egg pasta with asparagos and shrimps
„Tagliolini“ eiernudeln mit shrimps und Spargel
„Tagliolini“ pâtes à l'Œuf aux écrevisses et aspergess
- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ① ② ⑭ _____ € ... 16,00
Spaghetti with crustaceans and molluscs
Spaghetti mit krustentiere und weichtiere
Spaghetti aux crustacés et mollusques

- I prodotti contrassegnati con pallino sono congelati
Courses marked with (●) are frozen

SECONDI PIATTI DI CARNE

MEAT DISKES - PLAT DE VIANDE

FEGATO ALLA VENEZIANA _____ € ... 15,00
Venice-style liver with onion and herbs Kalbsleber Venediger Art Foie à la vénitienne avec oignons et fines herbes
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ①⑦ _____ € ... 15,00
Roman veal with ham and sage (Roman speciality) Saltimbocca Romische Art Escalope farcie au jambon et sauge (spécialité romaine)
CODA ALLA VACCINARA ⑨ _____ € ... 15,00
Oxtail Stew Ochsenschanz-Eintopf Ragoût de queue de boeuf
OSSOBUCO ALLA MILANESE ① _____ € ... 15,00
Milan "ossobuco" (marrow-bone) with saffron Kalbashaxe mailander Art Jarret oe veau à la milanaise
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ⑩⑦ _____ € ... 20,00
Beef fillet with green pepper Rinderfilet mit grünem Pfeffer Filet de boeuf au poivre vert
STRACCETTI DI MANZO CON RUGHETTA _____ € ... 14,00
Beef with rugola Straccetti aus Rindfleisch mit Rucola Boeuf et salade sauvage
BISTECCA DI MANZO AI FERRI _____ € ... 16,00
Grilled beef steak Entrec te grillert Biftek au grill
POLLO ARROSTO 1/4 ①⑦ _____ € ... 10,00
Roasted chicken Hähnchenbraten Poulet ou grillé 1/4

SECONDI PIATTI DI CARNE

MEAT DISKES - PLAT DE VIANDE

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ①③ _____	€ ... 14,00
Fried veal cutled (with egg and grated dried bread)	
Kalbsschnitzel Mailander Art	
Cotolette de veau à la milanaise	
COTOLETTA ALLA BOLOGNESE ①③⑦ _____	€ ... 15,00
Veal cutlet with ham and "mozzarella" cheese	
Kotelett nach Bolognese Art	
Cotelette de veau à la bolognaise	
BRACIOLA DI MAIALE AL FINOCCHIO SELVATICO _____	€ ... 13,00
Pork chop with wild fennel	
Schweinekofelett mit wilder Fenchel	
Cotelette de porc au fenouil sauvage	
SCALOPPINE AL MARSALA ①⑦ _____	€ ... 14,00
"Marsala" wine cutlet	
Kalbsschnitzel mit marsala sauce	
Escalopes au marsala (liquer)	
BISTECCA ALLA PIZZAIOLA _____	€ ... 16,00
Steak with tomato sauce, garlic and wild majoram	
Beefsteak Pizzaiola Art	
Bifteck à la sauce tomate	
FILETTO DI MANZO AI FERRI _____	€ ... 20,00
Grilled beef fillet	
Ochsenfilet grilliert	
Filet de boeuf grillé	
AGNELLO ARROSTO O SCOTTADITO _____	€ ... 16,00
Roasted lamb or grilled (Roman speciality)	
Kalbsbraten	
Agneau au grill (spécialité romaine)	
TRIPPA ALLA ROMANA _____	€ ... 13,00
Roman tripe (Roman speciality)	
Kuttelflecken Romische Art	
Tripes à la Romaine	

- I prodotti contrassegnati con pallino sono congelati
Courses marked with (●) are frozen

SECONDI PIATTI DI PESCE

FISH DISKES - PLAT DE POISSON

- CALAMARETTI E GAMBERI FRITTI (2)(1) _____ € ... 19,00
Fried squids and shrimps
Gebackene Calamari und Krabben
Petit calamars et écrevisses frits
- SOGLIOLE A PIACERE (4) _____ € ... 20,00
Soles variety
Seezunge nach Belieben
Soles
- TRANCIO DI PESCE SPADA (4) (*in stagione*) _____ € ... 20,00
Large slice of swordfish
Schwertfischeiben
Briquette de espadon
- COZZE ALLA MARINARA (14) _____ € ... 12,00
Mussel with garlic, tomato sauce and parsley
Muscheln Matrosen-Art
Moules marinières
- SCAMPI FRITTI O ALLA GRIGLIA (2)(1) _____ € ... 22,00
Fried or grilled prawns
Gebackene Scampi oder Rost Scampi
Langoustines frits ou grillé
- SPIGOLA ARROSTO (4) _____ € ... 20,00
Roasted bass
Wolfsbarschbraten (Hundert Gramm)
Capre grillé
- ROMBO ARROSTO (4) _____ € ... 21,00
Roasted rhombus
Steinbuttbraten (Hundert Gramm)
Turbot grillé
- FRITTO MISTO DI PARANZA (4)(2)(1) _____ € ... 20,00
Fried mixture from lateen-sailed fishing-boat
Gebakener gemischler Fish
Petites fritures fraîches
- GAMBERONI AL COGNAC (2) _____ € ... 22,00
Jambo-shrimps with cognac sauce
Garnelen mit Cognac
Gambas au Cognac

PIATTI ALTERNATIVI E FORMAGGI

CHEESE - KÄSE - FROMAGES

- FUNGHI PORCINI _____ € ... 16,00
Boletus
Steinpilze
Cèpes

- MELANZANE ALLA PARMIGIANA ⑦① _____ € ... 12,00
Aubergines with Parmesan cheese, mozzarella cheese and tomato sauce
Aubergine Parma-Käse Art
Aubergines avec parmesan, mozzarelle et sauce tomate

- SCAMORZA AI FERRI ⑦ _____ € ... 10,00
Grilled smoked cheese
Roastbraten Scamorza-Käse
Fromage funé sur le grill

- ASPARAGI ALLA BISMARCK ③⑦ _____ € ... 12,00
"Bismark" style asparagus
Spargel Bismarck
Asperges à la Bismark

- CAPRESE ⑦ _____ € ... 10,00
Tomato and "Mozzarella" cheese
Tomate oder "Mozzarella"Käse
Tomate et "Mozzarella" fromage frais

- MOZZARELLA DI BUFALA ⑦ (250 gr) _____ € ... 6,00
Mozzarella cheese of buffalo
Mozzarella aus Büflelmilch
"Mozzarella" fromage frais de buflesse

- I prodotti contrassegnati con pallino sono congelati
Courses marked with (●) are frozen

CONTORNI ED UOVA

COURSE TO MATCH AND EGGS - LEGUMES ET EUFS - GEMÜSE UND EIER

● PATATE FRITTE O AL BURRO ⑦ _____ € ... 5,00

Fried or butter potatoes

brat oder Butterkartoffel

Frites ou pommes de terre à vapeur

FUNGHI _____ € ... 5,00

Mushrooms

Pilze

Champignons

INSALATA VERDE _____ € ... 5,00

Salad

Grünen Salat

Salade

VERDURE COTTE DI STAGIONE _____ € ... 5,00

Cooked vegetables of season

Gemuse gekocht

Légumes verts

CARCIOFI ALLA ROMANA (*in stagione*) _____ € ... 6,00

Roman artichoke with oil, garlic, parsley and mint (Roman speciality)

Artischocke Romische Art

Artichauds à la romaine avec huile d'olive, persil, ail, menthe

CARCIOFI ALLA GIUDIA (*in stagione*) _____ € ... 6,00

Artichoke alla Giudia (fried)

Artischocke alla Giudia (gebraten)

Artichaut alla Giudia (frit)

OMELETTE CON VERDURA ③ _____ € ... 10,00

Omelette with vegetables

Gemuseomelette

Omelette aux légumes verts

OMELETTE CON FUNGHI O FORMAGGIO ③⑦ _____ € ... 10,00

Omelette with mushrooms or cheese

Pilze oder Kase Omelette

Omelette aux champignons ou fromage

● I prodotti contrassegnati con pallino sono congelati

Courses marked with (●) are frozen

DESSERT E FRUTTA

DESSERT

MONT BLANC ③⑦① _____	€ 6,00
TORTA SACHER ③⑦① _____	€ 6,00
TIRAMISÙ ③⑦① _____	€ 6,00
TORTA DI MELE CON GELATO DI CREMA ③⑦① _____	€ 6,00
CRÈME CARAMEL ③⑦① _____	€ 6,00
SAINT HONORÈ ③⑦① _____	€ 6,00
PROFITTEROL ③⑦① _____	€ 6,00
CROSTATA ③⑦① _____	€ 6,00

GELATO AFFOGATO ③⑦ _____ € 6,00
Drown ice cream - Eis mit Likore oder Kaffee - Coupe de glace

FRUTTA DI STAGIONE _____ € 4,00
Current season fruit (1 pz) - Obst je nach Jahreszeit (1 Stuck) - Fruits de la saison (l'un)

MACEDONIA _____ € 5,00
Fruit-salad - Obstsalat - Macédoine de fruit

FRAGOLE _____ € 6,00
Strawberry with lemon or whipper cream - Erdbeere - Fraises

ANANAS _____ € 6,00
Pineapple - Ananas - Ananas

PANE _____ 2,50
Bread / Brot / Pain

BEVANDE E BAR

ACQUA MINERALE:

BOTTIGLIA DA 1 LT _____ €...2,00

BIRRA:

BIRRA PERONI NASTRO AZZURRO BOTTIGLIA DA 0,500 ① _____ €...6,00

BIRRA PERONI NASTRO AZZURRO BOTTIGLIA DA 0,330 ① _____ €...4,00

VINO DELLA CASA:

BICCHIERE DI BIANCO DELLA CASA _____ €...6,00

BICCHIERE DI ROSSO DELLA CASA _____ €...6,00

BICCHIERE DI PROSECCO _____ €...6,00

BAR:

CAFFÈ _____ €...1,50

CAPPUCCINO ⑦ _____ €...2,50

THE _____ €...2,00

LIQUORI:

APEROL SPRITZ _____ €...9,00

LIQUORI NAZIONALI _____ €...4,00

LIQUORI ESTERI _____ €...5,00

COGNAC _____ €...7,00

BRANDY SPAGNOLI _____ €...7,00

WHISKY INVECCHIATI _____ €...7,00

GRAPPA MONOVITIGNO _____ €...5,00



Ristorante Leonetti

Orari di Apertura

Pranzo 12:30 - 15:00

Cena 19:30 - 22:30

Via Farini, 56-58-60

00162 Roma

Tel. +39.06.48.24.379

ristoranteleonetti@gmail.com

Domenica Chiuso per Riposo Settimanale