Informazioni

Herzlich willkommen – Benvenuti

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

Unser Team freut sich auf Ihren Besuch

IL RISTORANTE LEONE GMBH
OESCHSTRASSE 2
3424 NIEDERÖSCH
T 034 413 03 30

info@ilristoranteleone.ch
www.ilristoranteleone.ch
ilristoranteleone

Informazioni

INFORMATIONEN
INFORMAZIONI

Täglich offen von 10 bis 23 Uhr, Montag Ruhetag
Vegetarische Gerichte / Piatti vegetariani
Pizza 32 cm Verkauf über die Gasse (Take away) 10% Rabatt
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt

WARME KÜCHE

GASTSTUBE	von 11.30 bis 14 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr
PIZZERIA	von 11.30 bis 22 Uhr, Take away bis 23 Uhr

BARGELDLOS ZAHLEN

Bequem zahlen mit POST FINANCE, TWINT, VISA DEBIT, EC, MASTERCARD

Speciale bambini

KINDERKARTE
PER I BAMBINI

KINDERTELLER | PIATTO PER BAMBINI

SPAGHETTI MIT BUTTER UND KÄSE SPAGHETTI AL BURRO E FORMAGGIO	10.5
SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE SPAGHETTI POMODORO	11.0
SPAGHETTI BOLOGNESE, MIT GEMISCHTEM HACKFLEISCH SPAGHETTI BOLOGNESE	12.5
CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES BOCCONCINI DI POLLO CON PATATINE FRITTE	14.5

KINDERMENÜ MIT GESCHENK | MENU PER BAMBINI CON REGALO

EINER UNSERER KINDERTELLER **EINE KUGEL GLACE NACH WAHL** **EIN KLEINES GESCHENK**	PREIS KINDERTELLER + 3.5
UNO DEI NOSTRI MENU PER BAMBINI UNA PALLINA DI GELATO A SCELTA UN PICCOLO REGALO	PREZZO DEL PIATTO + 3.5

Ein kleines Geschenk
für unsere kleinen Gäste

Un piccolo regalo per
i nostri piccoli ospiti

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

Insalate

SALAT
INSALATE

GRÜNER SALAT 8.0
INSALATA VERDE

GEMISCHTER SALAT 9.0
INSALATA MISTA

TOMATEN ZWIEBELN SALAT NACH SÜDITALIENISCHER ART 11.5
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE

TOMATEN MOZZARELLA SALAT 14.5
INSALATA CAPRESE

NÜSSLISALAT MIT SPECK UND EI 15.5
INSALATA DI VALERIANA CON PANCETTA E UOVO

SUPPE
ZUPPA

TOMATENSUPPE HAUSGEMACHT 9.0
CREMA DI POMODORO FATTA IN CASA

ITALIENISCHE EIERFLOCKENSUPPE 12.5
STRACCIATELLA ALLA ROMANA

Antipasti

VORSPEISEN
ANTIPASTI

FOCACCIA MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL 12.5
KLEIN 9.5

FOCACCIA MIT MORTADELLA 16.0

FOCACCIA MIT PARMASCHINKEN 16.0

BRUSCHETTA MIT BÜFFELMOZZARELLA UND SARDELLENFILETS 13.5
CON MOZZARELLA DI BUFALA E FILETTI DI ACCIUGHE

CREVETTEN COCKTAIL 18.5
COCKTAIL DI GAMBERI

PARMASCHINKEN MIT BÜFFELMOZZARELLA 24.0
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

Piatti Primi

TEIGWAREN
PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO UND PEPERONCINO 20.0
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

SPAGHETTI AN EIER-RAHMSAUCE, MIT PFEFFER UND SPECK 24.0
SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTI BOLOGNESE, MIT GEMISCHTEM HACKFLEISCH 24.5
SPAGHETTI BOLOGNESE

SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN 26.0
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

GNOCCHI AN TOMATENSAUCE 18.5
GNOCCHI POMODORO

TAGLIATELLE MIT CREVETTEN UND PISTAZIENKÖRNERN 27.0
TAGLIATELLE GAMBERETTI E GRANELLA DI PISTACCHIO

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES
SPECIALITÀ DELLA CASA

RISOTTO MIT STEINPILZEN 25.0
RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

ROTKOHL RISOTTO MIT MANGOSAUCE 27.0
RISOTTO AL CAVOLO ROSSO E CREMA DI MANGO

AUBERGINEN LASAGNA NACH SÜDITALIENISCHER ART 23.0
PARMIGIANA DI MELANZANE

RAVIOLI MIT TRÜFFEL AN RAHMSAUCE 29.5
RAVIOLI AL TARTUFO

Pasta Kleine Portion 4.0 günstiger

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Teigwaren
Wartezeit 20 Minuten

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

Secondi Piatti

FLEISCH
CARNI

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT GEMÜSE 26.0
SCALOPPINA DI MAIALE ALLA PANNA CON VERDURE

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT GEMÜSE 26.0
COTOLETTA DI MAIALE IMPANATA CON VERDURE

POULETSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE 28.0
SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE

KALBSHAXE AN TOMATEN-ROTWEIN-SAUCE 36.0
OSSOBUCO DI VITELLO AL VINO ROSSO

RINDSENTRECÔTE (250 G) MIT KRÄUTERBUTTER UND GEMÜSE 48.0
ENTRECÔTE DI MANZO CON BURRO ALLE ERBE E VERDURE

RINDSFILET (250 G) AN GRÜNER PFEFFERSAUCE UND GEMÜSE 59.0
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE E VERDURE

BEILAGEN
I CONTORNI

Bei allen Fleischgerichten ist eine der folgenden Beilagen nach Wahl inbegriffen:
Risotto, Tagesgemüse, Tagliatelle, Pommes frites

Unsere Saucen und unser Kräuterbutter sind hausgemacht

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

PIZZE

DIE KLASSISCHE
LA CLASSICA

32 cm

MARGHERITA 18.0
Tomaten, Mozzarella und Basilikum

MARINARA 16.5
Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Origano

SICILIANA 22.0
Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen

PROSCIUTTO 21.0
Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken

DIAVOLA 23.0
Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami

ORTOLANA 23.0
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Peperoni und Zucchetti

2 GUSTI 22.0
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Pilze

FUNGHI 20.5
Tomaten, Mozzarella und Pilze

4 STAGIONI 24.0
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Artischocken, Vorderschinken und Pilze

CAPRICCIOSA 23.5
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Pilze und Oliven

4 FORMAGGI 24.0
Mozzarella, Gorgonzola, Raclette- und Grana Padano Käse

HAWAIIANA 22.5
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas

ROMANA 24.0
Tomaten, Mozzarella, Ei, Speck und Grana Padano Käse

LUCANA 24.0
Tomaten, Mozzarella, Peperoni, scharfe Salami und Oliven

PUGLIESE 24.0
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Salami und Oliven

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

DIE MARITIME
LA MARINARA

32 cm

FRUTTI DI MARE 24.0
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

TONNO 23.0
Tomaten, Mozzarella und Thunfisch

SALMONE 25.0
Tomaten, Mozzarella, Rucola und Rauchlachs

DIE SPEZIELLE
LA SPECIALE

SVIZZERA 26.0
Mozzarella, Rotkohlsauce, Zwiebeln, Raclettekäse und Speck

CRUDAIOLA 25.5
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Grana Padano Käse und Parmaschinken

ITALIANA 25.0
Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Büffelmozzarella

BOSCAIOLA 25.5
Tomaten, Mozzarella, gemischte Pilze, Knoblauch und Grana Padano Käse

LEONE 26.5
Mozzarella, Mortadella, Pistazienkörner und Gorgonzola

CALZONE 26.0
Mozzarella, Ei, Vorderschinken und Pilze

PRO EXTRAZUTAT
PER INGREDIENTE EXTRA

Kapern - Cherrytomaten - Oliven - Basilikum - Zwiebeln - Knoblauch - Käse	1.0
Ei - Ananas - Peperoni - Auberginen - Zucchetti - Artischocken - Grana Padano - Pilze	1.5
Speck - Salami mild oder scharf - Vorderschinken	2.0
Rucola - Gorgonzola - Pistazien - Steinpilze - Thunfisch - Sardellen - Raclettekäse	2.5
Parmaschinken - Büffelmozzarella - Crevetten - Lachs - Mortadella	3.5

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne:

Ø 24 cm PICCOLA PIZZA kleinere Pizza 3.0 günstiger

Ø 32 cm Pizzateig Glutenfrei + 4.0

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

Bevande

GETRÄNKE KALT
BIBITE FREDDE

MINERAL / COCA COLA / CITRO / APFELSCHORLE / NESTEA / RIVELLA ROT	2 dl	3.0	3 dl	4.0	5 dl	5.0	1 l 9.0
ORANGENSAFT	2 dl	4.5					
SIRUP	2 dl	1.0	3 dl	2.0	5 dl	3.0	1 l 5.0

GETRÄNKE FLASCHE
BIBITE FREDDE IN BOTTIGLIA

COCA COLA ZERO / FANTA / RIVELLA BLAU	3.3 dl	5.0
MANDARINO	3.5 dl	5.0
WASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	5.0 dl	6.0
BITTER LEMON / TONIC WATER / CHINOTTO	2.0 dl	4.5
SUURE MOSCHT MIT ODER OHNE ALKOHOL	5.0 dl	6.0

BIER
BIRRA ALLA SPINA

		Feldschlösschen	Alkoholfrei	Angelo Poretti
STANGE	3.0 dl	4.8	5.1	5.3
GROSSES	5.0 dl	6.5	6.8	7.0
HERRGÖTTLI	2.0 dl	3.5	3.8	4.0

BIER FLASCHE
BIRRA IN BOTTIGLIA

HELLES BIER	5.0 dl	6.0
WEISSBIER	5.0 dl	8.0

APERITIV
APERITIVO

HUGO / LIMONCELLO SPRITZ / APEROL SPRITZ	20 cl	10.0
GESPRITZTER WEISSWEIN	20 cl	8.0
CAMPARI ODER CYNAR	4 cl	6.0
CAMPARI ORANGE ODER SODA / CYNAR ORANGE ODER SODA	20 cl	10.0
MARTINI WEISS ODER ROT	4 cl	6.0
PROSECCO	10 cl	8.0
MOSCATO SPUMANTE	10 cl	8.0

ALKOHOLFREI | ANALCOLICO

HUGO / APEROL SPRITZ	20 cl	7.5
CRODINO / SAN BITTER	17.5 cl	4.5

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

Bevande

LIKÖR UND SPIRITUOSEN
LIQUORI E DISTILLATI

		Vol %		
AMARO	AMARO LUCANO	28	4 cl	6.0
	APPENZELLER	29	4 cl	6.0
	AVERNA	29	4 cl	6.0
	BAILEYS	17	4 cl	6.0
	DISARONNO AMARETTO	28	4 cl	6.0
	LIMONCELLO	26	4 cl	6.0
	RAMAZZOTTI	30	4 cl	6.0
	SILANO	30	4 cl	6.0
GRAPPA	VERLANGEN SIE UNSERE SEPARATE KARTE			
WHISKY	CHIVAS REGAL	40	4 cl	12.0
	JACK DANIEL'S	40	4 cl	10.0

GETRÄNKE WARM
BEVANDE CALDE

ESPRESSO / CAFFÈ / RISTRETTO	4.5
ESPRESSO HAG / CAFFÈ HAG	4.5
SCHALE	4.8
CAPPUCCINO	5.2
LATTE MACCHIATO	5.2
CAFFÈ MÉLANGE	5.5
DOPPIO ESPRESSO	6.0
SCHOKOLADE	5.0
DIVERSER TEE	4.5

Minze, Verveine, Grün, Schwarz, Kamille, Früchte

GETRÄNKE WARM MIT ALKOHOL
BEVANDE CALDE ALCOLICHE

CORRETTO	6.0
CAFFÈ FERTIG	6.0
CAFFÈ LUTZ	6.0
CAFFÈ BAILEYS	8.5
CAFFÈ "SPECIALE LEONE"	8.9

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

Vino – Vino

WEIN OFFEN
VINO APERTO

1 dl 6.0 | 3 dl 17.0 | 5 dl 28.0 | 1 l 52.0

WEISS - BIANCHI

VALAIS	JOHANNISBERG AOC VALAIS
ABRUZZEN	PINOT GRIGIO IGP

ROSÉ - ROSATO

APULIEN	ROSATO SALENTO IGT

ROT - ROSSI

VAUD	TARTEGNIN ROUGE
APULIEN	PRIMITIVO DEL SALENTO

WEIN FLASCHE
VINO IN BOTTIGLIA

WEISS - BIANCHI

VAUD	YVORNE GRAND CRU CHANT DES RESSES	7,5 dl	48.0
ABRUZZEN	PECORINO AMANTA	7,5 dl	42.0

ROSÉ - ROSATO

PIEMONT	SIRI 100% NEBBIOLO	7,5 dl	46.0

ROT - ROSSI

VALAIS	CORNALIN AOC VALAIS Duftend nach roten Kirschen, balsamische Noten und etwas Kaffee	7,5 dl	58.0
ABRUZZEN	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AMANTA Reife, dunkle Frucht, ein Hauch Vanille, mediterrane Kräuter	7,5 dl	42.0
VENETIEN	LA GIARETTA RIPASSO SUPERIORE VALPOLICELLA DOC 40% CORVINA - 40% MOLINARA - 20% RONDINELLA Offenes Bouquet nach roten Kirschen, Dörrfrüchten, süssen Gewürzen	7,5 dl	48.0
PIEMONT	MONFERRATO ROSSO "INFINE" 100% BARBERA, CABERNET SAUVIGNON Noten von Konfitüre und reifen Früchten, ausgewogene Tanninstruktur	7,5 dl	54.0
TOSKANA	BRANCAIA IL TRE IGT 80% SANGIOVESE - 10% MERLOT - 10% CABERNET Kräftiger Körper, markante Säure, harmonisch fruchtig	7,5 dl	54.0
TOSKANA	GUIDALBERTO BOLGHERI IGT TENUTA SAN GUIDO 60% CABERNET SAUVIGNON - 40% MERLOT Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, frischen Kräutern	7,5 dl	85.0

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

Dichiarazione – Déclaration

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION
DICHIARAZIONE DI CARNE E PESCE

SCHWEIZ

KALBFLEISCH
POULETFLEISCH
RINDFLEISCH
SCHWEINEFLEISCH

ITALIEN

PARMASCHINKEN

ESTLAND

EGLIFISCH

NORWEGEN

RAUCHLACHS

VIETNAM

CREVETTEN
MEERESFRÜCHTE

ALLERGENE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

BACKWAREN

Unsere Brote und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz. Ausnahmen werden direkt beim Produkt deklariert.

il ristorante Leone pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition