

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](https://www.instagram.com/ilristoranteleone)

INFORMATIONEN INFORMAZIONI

Täglich offen von 10 bis 23 Uhr, Dienstag Ruhetag

V 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, VISA DEBIT, EC, MASTERCARD

ALLERGENE

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

Informazioni

Informationen

Insalate

SALAT INSALATE

| | |
|---------------------------------------------------------------|------|
| GRÜNER SALAT V INSALATA VERDE | 8.0 |
| GEMISCHTER SALAT V INSALATA MISTA | 9.0 |
| TOMATEN MOZZARELLA SALAT V INSALATA CAPRESE | 14.5 |
| RUCOLA SALAT MIT MANGO V INSALATA DI RUCOLA E MANGO | 16.5 |

Antipasti

VORSPEISEN ANTIPASTI

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| FOCACCIA MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL V | 12.5 |
| | KLEIN 9.5 |
| CREVETTEN COCKTAIL COCKTAIL DI GAMBERI | 18.5 |
| PARMASCHINKEN MIT BÜFFELMOZZARELLA PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA | 24.0 |
| PLATTE MIT VERSCHIEDENEN AUFSCHNITTEN, KÄSE UND GEMÜSE ANTIPASTO LEONE CON FORMAGGI, VERDURE E AFFETTATO MISTO AB 2 PERSONEN | PRO PERSON 16.0 |



il ristorante
Leone
pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

Saldi

Sirmi

TEIGWAREN PASTA

SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND PEPERONCINO **V** 20.0
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

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

SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE **V** 18.5
SPAGHETTI POMODORO

SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE MIT GEMISCHTEM HACKFLEISCH 24.5
SPAGHETTI BOLOGNESE

SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN 26.0
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

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

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES SPECIALITÀ DELLA CASA

RISOTTO AN ROTKOHL- UND MANGOSAUCE **V** 27.0
RISOTTO AL CAVOLO ROSSO E CREMA DI MANGO

AUBERGINEN PARMIGIANA **V** 23.0
PARMIGIANA DI MELANZANE

RAVIOLI MIT TRÜFFEL UND STRACCHINO KÄSE **V** 29.5
RAVIOLI AL TARTUFO E STRACCHINO

Pasta

Kleine Portion 4.0 günstiger

Kinderteller 8.0 günstiger

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Teigwaren
Wartezeit 20 Minuten



il ristorante
Leone
pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition

Secondi
Primi

FLEISCH CARNI

**RINDSENTRECÔTE (250 g) IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
MIT RUCOLA UND PARMESAN** 44.0

TAGLIATA DI MANZO (250 g) RUCOLA E GRANA

SCHWEINSMEDAILLON MIT STEINPILZEN 38.0

MEDAGLIONI DI MAIALE AI FUNGHI PORCINI

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT 26.0

COTOLETTA DI MAIALE IMPANATA

POULETSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE 32.0

SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE

BEILAGEN I CONTORNI

Bei allen Fleischgerichten ist eine der folgenden Beilagen nach Wahl
inbegriffen:

Risotto, Tagesgemüse, Tagliatelle, Pommes frites

Unsere Saucen sind hausgemacht



il ristorante
Leone
pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition



PIZZE

DIE KLASSISCHE LA CLASSICA

32 cm

MARGHERITA **V**

18.0

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

MARINARA **V**

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 **V**

23.0

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Peperoni und Zucchini

2 GUSTI

22.0

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Pilze

FUNGI **V**

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 **V**

24.0

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Raclettekäse

HAWAIIANA

22.5

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas

ROMANA

24.0

Tomaten, Mozzarella, Ei, Speck und Parmesan

LUCANA

24.0

Tomaten, Mozzarella, Peperoni, scharfe Salami und Oliven

PUGLIESE

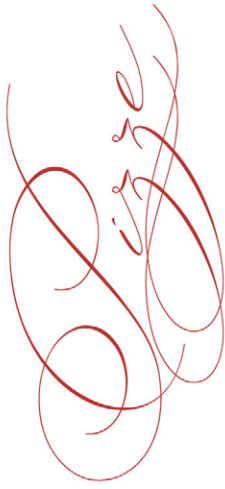
24.0

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Salami und Oliven



il ristorante
Leone
pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition



DIE MARITIME LA MARINARA

32 cm

FRUTTI DI MARE

Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

24.0

TONNO E MAIS

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Mais

24.0

SALMONE

Tomaten, Mozzarella, Rucola und Rauchlachs

25.0

DIE SPEZIELLE LA SPECIALE

SVIZZERA

Mozzarella, Rotkohlsauce, Zwiebeln, Raclettekäse und Speck

26.0

CRUDAIOLA

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Parmaschinken

25.5

ITALIANA **V**

Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Büffelmozzarella

25.0

BOSCAIOLA

Tomaten, Mozzarella, gemischte Pilze, Knoblauch und Parmesan

25.5

“LEONE”

Mozzarella, Mortadella, Pistazienkörner und Gorgonzola

26.5

CALZONE

Mozzarella, Ei, Vorderschinken und Pilze

26.0

PRO EXTRAZUTAT PER INGREDIENTE EXTRA

Kapern - Cherrytomaten - Oliven - Basilikum - Zwiebeln - Knoblauch - Käse 1.0

Ei - Ananas - Peperoni - Auberginen - Zucchetti - Artischocken - Parmesan - Pilze - Mais 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:

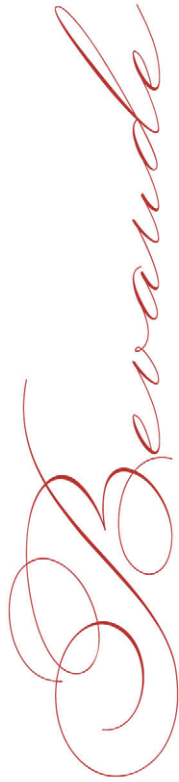
Ø 24 cm PICCOLA PIZZA kleinere Pizza 3.0 günstiger

Ø 32 cm Pizzateig Glutenfrei + 4.0



il ristorante
Leone
pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition



GETRÄNKE KALT BIBITE FREDE

| | | | | | | | | |
|------------------------------|------|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|
| MINERAL / COCA COLA / SPRITE | 2 dl | 3.0 | 3 dl | 4.0 | 5 dl | 5.0 | 1 l | 9.0 |
| APFELSCHORLE / NESTEA | | | | | | | | |
| SIRUP | 2 dl | 1.0 | 3 dl | 2.0 | 5 dl | 3.0 | 1 l | 5.0 |

GETRÄNKE FLASCHE BIBITE FREDE IN BOTTIGLIA

| | | | | | |
|--------------------------------------------|--|--|--|---------|-----|
| COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA | | | | 3.3 dl | 5.0 |
| MANDARINO 3.5 dl / RIVELLA ROT / APFELSAFT | | | | 3.3 dl | 5.0 |
| WASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE | | | | 5.0 dl | 6.0 |
| CRODINO / SAN BITTER | | | | 1.75 dl | 4.5 |
| BITTER LEMON TONIC WATER / ORANGENSAFT | | | | 2.0 dl | 4.5 |

BIER BIRRA ALLA SPINA

| | | Feldschlösschen | Saisonal od. alkoholfrei | Angelo Poretti |
|--------------|--------|-----------------|--------------------------|----------------|
| STANGE | 3.0 dl | 4.8 | 5.1 | 5.3 |
| STANGE GROSS | 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 |
| DUNKLES BIER | | | 3.3 dl | 5.0 |
| WEISSBIER | | | 5.0 dl | 8.0 |

APERITIV

| | | | | |
|-----------------------------------------|--|--|-------|------|
| APEROL | | | 4 cl | 6.0 |
| APEROL SPRITZ | | | 10 cl | 10.0 |
| CAMPARI | | | 4 cl | 6.0 |
| CAMPARI ORANGE ODER SODA | | | 10 cl | 12.0 |
| MARTINI WEISS ODER ROT | | | 4 cl | 6.0 |
| ASTRALE PROSECCO PRESTIGE DOC EXTRA DRY | | | 10 cl | 8.0 |
| MOSCATO SPUMANTE CARATI | | | 10 cl | 8.0 |

LONG DRINKS

| | | | | |
|-------------------------|--|--|-------|------|
| BACARDI COLA | | | 25 cl | 12.0 |
| GIN TONIC ODER LEMON | | | 25 cl | 12.0 |
| VODKA TONIC ODER ORANGE | | | 25 cl | 12.0 |





LIKÖR UND SPIRITUOSEN LIQUORI E DISTILLATI

Vol %

| | | | | |
|---------------|-----------------------------|----|------|------|
| AMARO | 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 |
| | JÄGERMEISTER | 35 | 4 cl | 6.0 |
| | LIMONCELLO | 26 | 4 cl | 6.0 |
| COGNAC | HENNESSY | 40 | 4 cl | 11.5 |
| | RÉMY MARTIN | 40 | 4 cl | 13.5 |
| GRAPPA | GRAPPA ELIGO DELL'ORNELLAIA | 42 | 2 cl | 13.5 |
| | GRAPPA TIGNANELLO ANTINORI | 42 | 2 cl | 11.0 |
| RHUM | HAVANA CLUB ESPECIAL | 40 | 4 cl | 8.5 |
| WHISKY | BALLANTINES | 40 | 4 cl | 9.0 |
| | JACK DANIEL'S | 35 | 4 cl | 10.0 |
| | CHIVAS REGAL | 40 | 4 cl | 12.0 |

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 |
| OVOMALTINE / SCHOKOLADE | 5.0 |
| DIVERSER TEE | 4.5 |

Minze, Verveine, Grün, Schwarz, Kamille, Früchte

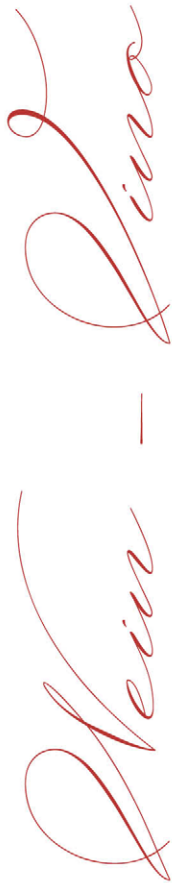
ALKOHOLGETRÄNKE WARM BEVANDE ALCOLICHE CALDE

| | |
|---------------|-----|
| CORRETTO | 6.0 |
| CAFFÈ FERTIG | 6.0 |
| CAFFÈ LUTZ | 6.0 |
| CAFFÈ BAILEYS | 8.5 |
| CAFFÈ "LEONE" | 8.9 |



il ristorante
Leone
pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition



WEIN OFFEN VINO APERTO

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

WEISS - BIANCHI

- SCHWEIZ** **JOHANNISBERG AOC VALAIS**
CAVE LA CHAPELLE SALGESCH
VALAIS
- ITALIEN** **ROCCAMURA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG**
TOSKANA

ROSÉ - ROSATO

- ITALIEN** **ROSATO SALENTO IGT**
APULIEN

ROT - ROSSI

- SCHWEIZ** **PINOT NOIR AOC VALAIS**
CAVE LA CHAPELLE SALGESCH
VALAIS
- ITALIEN** **PRIMITIVO DEL SALENTO VICTORIA**
APULIEN

WEIN FLASCHE VINO IN BOTTIGLIA

WEISS - BIANCHI

- SCHWEIZ** **CHARDONNAY AOC VALAIS** 7,5 dl 52.0
JEAN RENÉ GERMANIER SA VÉTROZ
VALAIS
- ITALIEN** **ROERO ARNEIS DOCG CANTINE PESCAJA** 7,5 dl 48.0
PIEMONT
- SAUVIGNON BLANC DOC CANTINA PESCAJA** 7,5 dl 48.0
PIEMONT

ROSÉ - ROSATO

- ITALIEN** **SCALABRONE – BOLGHERI ROSATO DOC** 7,5 dl 46.0
TENUTA GUADO AL TASSO ANTINORI
TOSKANA
40% CABENET SAUVIGNON - 40% MERLOT - 20% SYRAH



Vino

Wein

Champagne

Leone



il ristorante
Leone
pizzeria

WEIN FLASCHE VINO IN BOTTIGLIA

ROT - ROSSI

| | | | |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| SCHWEIZ | CORNALIN AOC VALAIS CAVE LA CHAPELLE SALGESCH VALAIS | 7,5 dl | 58.0 |
| | DÔLE BALAVAUD, VÉTROZ GRAND CRU AOC VALAIS JEAN RENÉ GERMANIER SA VÉTROZ VALAIS | 7,5 dl | 52.0 |
| ITALIEN | SOLITER BARBERA D'ASTI DOCG CANTINE PESCAJA PIEMONT | 7,5 dl | 48.0 |
| | TERRE ALFIERI DOC TUKÉ CANTINE PESCAJA NEBBIOLO PIEMONT | 7,5 dl | 48.0 |
| | TALO' PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SAN MARZANO APULIEN | 7,5 dl | 48.0 |
| | BRANCAIA IL TRE IGT TOSKANA 80% SANGIOVESE - 10% MERLOT - 10% CABERNET | 7,5 dl | 54.0 |
| | LE DIFESE IGT TENUTA SAN GUIDO TOSKANA 70% CABERNET SAUVIGNON - 30% SANGIOVESE | 7,5 dl | 63.0 |
| | GUIDALBERTO BOLGHERI IGT TENUTA SAN GUIDO TOSKANA 60% CABERNET SAUVIGNON - 40% MERLOT | 7,5 dl | 85.0 |

CHAMPAGNE UND SCHAUMWEIN CHAMPAGNE E SPUMANTI

| | | | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| FRANKREICH | CHAMPAGNE MOÛT & CHANDON | 7,5 dl | 100.0 |
| ITALIEN | FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA GRANDE CUVÉE CHARDONNAY PINOT NOIR FRANCIACORTA | 7,5 dl | 72.0 |
| | SPUMANTE ASTRALE PROSECCO PRESTIGE DOC EXTRA DRY | 7,5 dl | 52.0 |
| | MOSCATO SPUMANTE CARATI | 7,5 dl | 48.0 |

Der Geschmack
italienischer Tradition

Dichiarazione
—
Dichiaration

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION DICHIARAZIONE DI CARNE E PESCE

SCHWEIZ

KALBFLEISCH
POULETFLEISCH
RINDFLEISCH
SCHWEINEFLEISCH

ITALIEN

MIESMUSCHELN
PARMASCHINKEN

NORWEGEN

RAUHLACHS

VIETNAM

CREVETTEN
RIESENCREVETTEN
MEERESFRÜCHTE



il ristorante
Leone
pizzeria

Der Geschmack
italienischer Tradition