



LA TERRAZZA
DI LEONINA

MENU LUNCH

STARTERS

**Carpaccio di Black Angus, Rucola, Grana, Nocciole
e Riduzione al Balsamico | 16**

Carpaccio of Black Angus, Rocket, Grana, Hazelnuts and Balsamic Reduction



Caprese | 14

Mozzarella and Tomato



Prosciutto Crudo Toscano e Melone | 14

Tuscan Ham and Melon

Burrata Pugliese e Prosciutto Crudo Toscano | 15

Burrata Cheese from Puglia and Tuscan Ham



Insalata Mista

**Tonno, Uova Sode, Mozzarella, Carote, Pomodori, Olive Taggiasche,
Insalata Romana e Radicchio | 14**

*Mixed Salad (Tuna, Boiled Eggs, Mozzarella, Carrots, Tomatoes, Taggiasca
Olives, Romana and Radicchio Salad*



**Per 2 pax Tagliere di Salumi Nostrani e Formaggi delle Crete,
Miele e Mostarda | 28**

*For 2 pax Platter of local cold cuts and cheeses from Crete, Honey and
Mustard*



FIRST COURSES

Tortelli Maremmani ai Pomodorini di Collina e Basilico | 15

Tortelli Maremmani with Cherry Tomatoes and Basil



Pici "Acqua e Farina" all'Aglione | 15

Pici Home Made Pasta with Tuscan Elephant Garlic



MAIN COURSE

Tagliata al Rosmarino, Lardo e Spinaci | 20

Tagliata with Rosemary, Lard and Spinach

DESSERT

Gelato Artigianale | 10

Artisian Icecream



Dolce del Giorno | 10

Dessert of the Day

Cantucci e Vin Santo | 10

Cantucci and Vin Santo





Coperto, pane e olio: 3,5€

Cover charge (bread & olive oil included): €3,5

Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura, come previsto dal vigente regolamento CE853/2004. Alcuni alimenti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento.

All fresh fish intended to be consumed raw or almost raw is chilled to -20°C and stored at a low temperature, as required by current EC Regulation 853/2004. Some foods may have been frozen.

Invitiamo ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti - Anisakis secondo la normativa HACCP. Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal Reg. CE 1169/11. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Before ordering, we invite guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti - Anisakis treatment. Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE 1169/11. Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.

-  Cereali contenenti glutine | *Cereals containing gluten*
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei | *Crustaceans and products thereof*
-  Uova e prodotti a base di uova | *Eggs and products thereof*
-  Pesce e prodotti a base di pesce | *Fish and products thereof*
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi | *Peanuts and products thereof*
-  Soia e prodotti a base di soia | *Soybeans and products thereof*
-  Latte e prodotti a base di latte | *Milk and products thereof*
-  Frutta a guscio | *Nuts*
-  Sedano e prodotti a base di sedano | *Celery and product thereof*
-  Senape e prodotti a base di senape | *Mustard and products thereof*
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi | *Sesame seeds and products thereof*
-  Anidride solforosa e solfiti | *Sulphur dioxide and sulphites*
-  Lupini e prodotti a base di lupini | *Lupin and products thereof*
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi | *Shellfish and products thereof*