



LEON D'ORO
PIZZERIA VERONA

BENVENUTI

.....

Siamo lieti di accogliervi per una degustazione delle nostre specialità.

La nostra pizza, in particolare, nasce dalla ricerca e dal desiderio di proporre solo cose buone e sane.

Crediamo nel giusto equilibrio tra l'innovazione tecnologica e la conservazione delle tradizioni e dei valori
che ci permettono oggi di essere qui per ascoltare e rispondere alle vostre esigenze.

Pensiamo che il corpo e la mente abbiano bisogno di nutrimento e divertimento e ci proponiamo ogni volta di stupirvi con semplicità e cordialità.

**Selezioniamo gli ingredienti più idonei, più freschi e genuini, con attenzione alla qualità,
alla provenienza, ma anche all'ascolto dei gusti del cliente.**

La più grande soddisfazione per noi
non è presentarvi la “nostra” miglior pizza,
ma servirvi la “vostra” pizza preferita.

LA FARINA

La farina che utilizziamo è ottenuta dalla **macinatura “a pietra” di 100% grano italiano, OGM free**, coltivato con sistemi di agricoltura integrati, privo di micotossine, disinfestanti e conservanti.

Questo “schiacciamento” su pietra, a differenza delle normali farine di tipo 1 macinate convenzionalmente a cilindri, permette di **mantenere inalterati bre, enzimi e sali minerali**. Cariosside, endosperma e germe del grano, oltre che essere fonte di principi nutritivi nobili, hanno un’altissima capacità fermentativa e un elevato potenziale di assorbimento di liquidi.

Con una lievitazione di 36-48 ore a temperatura ed umidità controllata otteniamo **un’impasto povero di sale ma dal gusto spiccato di grano, leggero e croccante, ad alta percentuale d’acqua, fragrante e digeribile.**

**Macinatura “a pietra”
100% grano italiano, OGM free**

IMPASTO

Tutte le pizze possono essere realizzate con **farina 100% integrale** **3,00**

Tutte le pizze possono essere realizzate con **farina GlutiNò (senza glutine)**
grano saraceno, amido di mais e farina di riso **3,00**

AGGIUNTE

Rucola, cipolla, patate, capperi **0,50**

Verdure, olive taggiasche, formaggi, salamino piccante, salsiccia dolce **1,50**

Affettati, pomodorini appassiti, tonno, salmone affumicato, doppio impasto **2,50**

Burrata, mozzarella di bufala, ricotta di bufala, acciughe del Cantabrico **3,00**

Coperto **1,50**

*Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.
Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.*

LE PIZZE CLASSICHE



MARINARA

pomodoro, origano, olio all'aglio 5,50

FIOR DI LATTE

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, basilico 7,50

COSACCA

pomodoro, basilico in cottura, pecorino romano fuori cottura 7,50

SALSICCIA DOLCE E CIPOLLA

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, salsiccia dolce, cipolla rossa caramellata 8,50

SALSICCIA DOLCE E PATATE

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, salsiccia dolce, patate al forno 8,50

SALAMINO PICCANTE

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, salamino piccante 8,50

GORGONZOLA E MELANZANE

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, gorgonzola dolce dop, melanzane 8,50

4 STAGIONI

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, funghi, carciofi, prosciutto cotto 8,50

PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO RISERVA

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, prosciutto crudo di Langhirano riserva fuori cottura 9,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, fior di latte pugliese, funghi, prosciutto cotto artigianale fuori cottura 9,50

VEGETARIANA

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, verdure di stagione, grana piemontese riserva 9,50

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, tonno, cipolla rossa caramellata 10,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, cotto, funghi, carciofi, olive, capperi, origano 10,00

CALZONE

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, ricotta di bufala campana, funghi, prosciutto cotto,
grana piemontese riserva 10,00

BRIE E SPECK

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, brie, speck trentino 10,00

ROMANA

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, acciughe del mar Cantabrico fuori cottura, origano 10,00

4 FORMAGGI

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, gorgonzola dolce dop, ricotta di bufala campana,
grana piemontese riserva 11,00

LE PIZZE BIANCHE



LARDO VERONESE

pizza bianca, fior di latte di murgia pugliese, pomodorini appassiti, lardo veronese, basilico 10,50

PANCETTA STUFATA E GRANA PIEMONTESE

pizza bianca, fior di latte di murgia pugliese, pancetta stufata, grana piemontese riserva, basilico ... 10,50

GUANCIALE, PATATE E PORRI

pizza bianca, fior di latte di murgia pugliese, patate e porri 10,50

PORCINI

pizza bianca, fior di latte di murgia pugliese, funghi porcini, timo 10,50

SALSICCIA E FRIARIELLI

pizza bianca, fior di latte di murgia pugliese, salsiccia dolce, friarielli, pecorino romano 10,50

BONDOLA E BURRATA

pizza bianca, fior di latte di murgia pugliese, burrata di murgia pugliese, mortadella con pistacchi artigianale, granella di pistacchi, basilico 12,50

Salmone affumicato e Philadelphia

pizza bianca, fior di latte pugliese, pomodorini, salmone affumicato norvegese, philadelphia, olio al timo, prezzemolo 12,50

GAMBERI AL CURRY, GUANCIALE E BURRATA

pizza bianca, fior di latte pugliese, gamberi arimatizzati al curry, guanciale e burrata di murgia 13,50

LE PIZZE SPECIALI



LA GIGANTE

per chi vuole condividere una vera delizia bigusto (a scelta)

con la miglior compagnia per 2 persone triplo impasto di 40 cm di diametro 30,00

'NDUJA

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, cipolla rossa, 'nduja di Spilinga, basilico 10,50

LLUVIA

pomodoro, senza fior di latte, ricotta di bufala, melanzane fritte e salamino piccante 11,00

MARGHERITA DI BUFALA 2020

pomodoro, mozzarella di bufala campana fuori cottura, pomodorini appassiti, basilico, origano 11,00

CAMILLA

pizza rossa senza fior di latte, pomodoro, pomodorini appassiti, carciofini, olive della valpantena, cipolla rossa caramellata, capperi, basilico 11,00

POMODORINI APPASSITI E OLIVE

pomodoro, fior di latte di murgia pugliese, pomodorini appassiti, olive della valpantena, basilico 11,00

MARINARA SPECIAL

pomodoro, origano, olio all'aglio, prosciutto cotto artigianale, mozzarella di bufala campana fuori cottura 11,00

FETA E TONNO

pomodoro, bufala, feta, tonno, olive della valpantena, capperi, origano, tutto fuori cottura 11,00

PROSCIUTTO COTTO E RICOTTA DI BUFALA

pomodoro, fior di latte pugliese, ricotta di bufala campana, prosciutto artigianale, olio e grana piemontese riserva fuori cottura 12,00

CALZONE SPECIAL

farcito con: fior di latte di murgia pugliese, radicchio, gorgonzola dolce dop, salsiccia dolce
guarnito con: pomodoro, pancetta e grana piemontese riserva 12,50

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO

pomodoro, burrata di murgia pugliese, prosciutto crudo di Langhirano 12,50

BURRATA AFFUMICATA E PROSCIUTTO COTTO

pomodoro, burrata affumicata pugliese, prosciutto cotto artigianale, basilico 12,50

ALICE

pomodoro, burrata di murgia, olive della valpantena, pomodorini, maionese di acciughe, basilico, tutto fuori cottura 12,50

ANTIPASTI E INSALATE



PATATE FRITTE ARTIGIANALI CON BUCCIA patate fritte e salse	6,00
INSALATA MISTA insalatina, carote e pomodorini	6,00
INSALATA MEDITERRANEA insalatina, carote, pomodorini, tonno, feta greca, olive	10,00
INSALATONA insalatina, carote, pomodorini, funghi, carciofi, tonno, olive, capperi, acciughe, bufala	11,00
CAPRESE mozzarella di bufala campana, pomodorini freschi appassiti al forno, basilico	10,00

PRIMI PIATTI

LASAGNE AL FORNO pasta fresca, ragù di manzo, besciamella e grana	10,00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA melanzane fritte, fiordilatte, pomodoro e grana	10,00
TORTELLINI BURRO E SALVIA tortellini artigianali ripieni di carne	10,00

SECONDI PIATTI

TARTARE DI MANZO tartare di manzo cruda speziata ed insalatina	16,00
VITELLO TONNATO CON PATATE fettine di vitello, salsa tonnata e patate al forno	16,00
TAGLIATA DI MANZO CON INSALATINA tagliata di manzo con insalatina	16,00
COTOLETTA DI POLLO CON PURÈ petto di pollo impanato e fritto con purè	13,00

VINI



AL CALICE

Prosecco Cà Rosa	3,00
Rosato del Veneto - Silvano Piacentini	3,50
Soave Classico - Silvano Piacentini	3,50
Valpolicella Classico - Silvano Piacentini	3,50
Valpolicella Superiore Ripasso - Silvano Piacentini	5,00
Moscato d'Asti Vigna Fiorita - Gemma	3,50
Lugana - Silvano Piacentini	3,50

MEZZINE

Valpolicella Classico - Allegrini (37,5 cl)	11,00
San Vincenzo - Anselmi (37,5 cl)	12,00

BOTTIGLIE

Prosecco Cà Rosa (75 cl)	15,00
Pinot Grigio e Garganega - Le Arche (75 cl)	15,00
Lugana Ca' dei Frati (75 cl)	22,00
Lugana - Silvano Piacentini (75 cl)	20,00
Rosato del Veneto - Silvano Piacentini (75 cl)	18,00
Soave Classico - Silvano Piacentini (75 cl)	18,00
San Vincenzo - Anselmi (75 cl)	22,00
Valpolicella Classico - Silvano Piacentini (75 cl)	18,00
Valpolicella Superiore Ripasso - Silvano Piacentini (75 cl)	25,00
Amarone della Valpolicella - Silvano Piacentini (75 cl)	50,00
Moscato d'Asti Vigna Fiorita - Gemma (75 cl)	25,00
Franciacorta Castelvèder Brut (75 cl)	30,00
Franciacorta Castelvèder Rosè (75 cl)	30,00
Champagne Pannier Brut (75 cl)	50,00

BIRRE ALLA SPINA



HELL Au-Allertau

Vol. Alc. 4,9%
0,2 / 0,4 l 3,00 / 4,50

Lager

Provenienza: Germania.
Leggermente frizzante,
rinfrescante con un aroma
dolce e leggermente luppolato,
classica.

NATRURTRUB Au-Allertau

Vol. Alc. 4,7%
0,2 / 0,4 l 3,50 / 5,00

Keller non filtrata

Provenienza: Germania.
Non filtrata "pura", di maturazione
in purezza, senza subire né
pastorizzazione né filtrazione.

WEISSE Au-Allertau

Vol. Alc. 5,3%
0,3 / 0,5 l 4,00 / 6,00

Weisse

Provenienza: Germania.
Leggermente frizzante,
rinfrescante con un gusto
aromatico fruttato.
Nel periodo invernale in bottiglia.

BIRRE IN BOTTIGLIA



MANDARINA AU-ALLERTAU

Keller/Non Filtrata Bionda - Vol. Alc. 4,9% - 0,5 L 6,00

Provenienza: Germania. Il gusto tipico di questa birra così come i suoi profumi nasce dall'uso di un nuovo luppolo chiamato Mandarina Bavaria prodotto nella regione dell'Hallertau. Già dal nome si intuisce che il mandarino è l'agrume che predomina sia all'olfatto che al gusto in questa birra fresca e dissetante.



DUNKLE AU-ALLERTAU

Scura Rossa - Vol. Alc. 5,2% - 0,5 L - nel periodo invernale alla spina 6,00

Provenienza: Germania. Una Birra scura originale Bavarese con malto scuro. Prodotto extra, leggermente maltato con un carattere pieno ed aromatizzato.



PILS AU-ALLERTAU

pils Vol. Alc. 5,2% - 0,5 L 7,00

Provenienza: Germania. Una Pils con un gusto superiore. Con il selezionato luppolo aromatico dell'Hallertau e con il miglior malto Pilsner. Un luppolo di classe superiore e sentori floreali.



BELHAVEN

Bitter Amber Vol. Alc. 3,2% - 0,5 L 6,00

Provenienza: Scozia. Birra in stile Bitter, con tonalità ambrata.

A differenza delle classiche inglesi non spicca l'amaro del luppolo, ma anzi, risulta una birra amabile con sentori fruttati molto leggera al gusto e un grado alcolico molto basso.



BOMBARDIER

Bitter Ambrata Vol. Alc. 5,2% - 0,5 L 7,00

Provenienza: Inghilterra. La premiata Wells Bombardier Premium Bitter é nota per il suo sapore intenso che deriva da ingredienti della migliore qualità, nonché dall'acqua straordinariamente pura attinta dal pozzo privato della fabbrica. Il profumo ricorda l'uvetta, mentre il palato è dominato da sentori di frutta matura.

Il finale risulta persistente, speziato e pungente di luppolo.



HOBGOBLIN IPA

Stile IPA Vol. Alc. 5,3% - 0,50 L 9,00

Provenienza: Inghilterra.

La Hobboblin IPA, rimane fedele alle sue tradizioni ancestrali. Svegliati con gli aromi dei luppoli Fuggles, Golding e Stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani. Questa collisione di luppoli del vecchio e nuovo Mondo, fornisce una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica.



HOBGOBLIN GOLD

Golden Ale Vol. Alc. 4,5% - 0,50 L 9,00

Provenienza: Inghilterra

Una combinazione di diverse varietà di luppolo e un infuso di frumento e malto d'orzo ha portato alla creazione di una perfetta birra dorata dall'importante aroma di luppolo.

Una birra tutt'altro che anonima dalle molteplici sensazioni è sicuramente piacevole e dissetante.



BLANCHE BRABANT

Bianca Chiara Vol. Alc. 4,0% - 0,33 L / 0,75 L 6,50 / 14,00

Provenienza: Belgio. Birra prodotta con vari cereali e principalmente con frumento.

Questa birra appartiene alla famiglia delle "Blanche" belghe e si caratterizza per la sua modesta acidità dovuta all'uso di coriandolo e scorze di agrumi. La Blanche de Brabant si contraddistingue per il suo aspetto leggermente velato.



ST. STEFANUS

Abbazia Bionda dorata Vol. Alc. 7,0% - 0,33 l / 0,75 l 7,00 / 16,00

Provenienza: Belgio. St. Stefanus Blonde ha un colore chiaro dorato e la sua ricca schiuma segna il bicchiere man mano che la bevi. Il caratteristico bouquet dolce con note di caramello, aromi di pompelmo, mela verde, garofano, cannella e banana è bilanciato da accenni di pesca. Sul palato arriva prima il tocco dolce del caramello, per finire poi con il sapore deciso ed aspro del luppolo.

BIBITE



Acqua Naturale e Frizzante (75 cl)	3,00
Bibite (33 cl)	3,00
Coca Cola (1 l)	7,50
Radler piccola (20 cl) o media (40 cl)	3,50 / 5,50
Spritz	5,00
Gin Tonic	8,00

DOLCI

Gelato (2/3 palline)	3,50 / 5,00
Panna cotta con salsa di fragole o cioccolato	5,00
Tartufo nero artigianale	5,00
Tiramisù	5,00
Crema catalana	5,00
Cheese Cake	5,50

CAFFÈ E LIQUORI

Caffè	1,50
Caffè decaffeinato, Caffè d'orzo, Caffè americano	2,00
Cappuccino, Caffè corretto, Thè caldo, Camomilla	2,50
Grappa	4,50
amari	3,50
Whisky	6,00
Whisky invecchiato	8,00



Condividi la tua Esperienza
da Leon D'Oro

 pizzerialeondoroverona

 pizzerialeondoro

pizzerialeondoro.com



LEON D'ORO

PIZZERIA VERONA