



IL LEONE D'ORO

HOTEL • RISTORANTE • PIZZERIA

DAL 1998 CUCINA SENZA GLUTINE



PRANZO di FERRAGOSTO – ORE 12,30

ANTIPASTI

Focaccia Riso Venere
con prosciutto cotto San Giovanni
e stracciatella di bufala
Salame Muletta
Rosetta di bresaola con ricotta
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi

PRIMO

Risotto alla barbabietola e fonduta di zola

SECONDO

Lombatina di vitello con patate al forno

DESSERT

Delizia con frutti rossi

BEVANDE

Acqua naturale / gassata
Vino rosso Ciu Ciu Piceno
Caffè

€ 40,00 A PERSONA - SOLO SU PRENOTAZIONE

Sul sito www.leonedoro.eu

Telegram

WhatsApp

T. 035/0668255

prenotazioni@leonedoro.eu

MENU' NEMO

Pasta al pomodoro
e patatine fritte

Bibita in lattina oppure ½ acqua
Gelato al cioccolato oppure panna

MENU' WINNIE THE POOH

Hamburger con patate fritte
Bibita in lattina oppure ½ acqua
Gelato al cioccolato oppure panna

MENU' BABY € 12,00* A SCELTA TRA:

MENU' TOPOLINO

PIZZA BABY a scelta tra:
Margherita, Prosciutto,
Prosciutto e funghi,
Americana e Paninara

Bibita in lattina oppure ½ acqua
Gelato al cioccolato oppure panna

*Senza Glutine maggiorazione € 2,00

**MINICLUB
CON ANIMAZIONE**