



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 fibre, 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 | **2,00**

*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 | 6,50

pomodoro, origano, olio all'aglio

FIOR DI LATTE | 8,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, basilico

SALSICCIA DOLCE E CIPOLLA | 9,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, salsiccia dolce, cipolla rossa caramellata

SALSICCIA DOLCE E PATATE | 9,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, salsiccia dolce, patate al forno

SALAMINO PICCANTE | 9,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, salamino piccante

GORGONZOLA E MELANZANE | 9,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, gorgonzola dolce DOP, melanzane

4 STAGIONI | 9,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, funghi, carciofi, prosciutto cotto

PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO RISERVA | 10,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, prosciutto crudo di Langhirano Riserva fuori cottura

PROSCIUTTO E FUNGHI | 10,00

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

TONNO E CIPOLLA | 10,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, tonno, cipolla rossa caramellata

CAPRICCIOSA | 10,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, cotto, funghi, carciofi, olive, capperi, origano

CALZONE | 11,50

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, ricotta di bufala campana, funghi, prosciutto cotto, Grana Piemontese Riserva

BRIE E SPECK | 11,50

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, brie, speck trentino

ROMANA | 11,50

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, acciughe del mar Cantabrico fuori cottura, origano

4 FORMAGGI | 11,50

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, gorgonzola dolce DOP, ricotta di bufala campana, Grana Piemontese Riserva



LE PIZZE BIANCHE

LARDO | 11,50

fior di latte di Murgia pugliese, pomodorini appassiti, lardo, basilico

PANCETTA STUFATA E GRANA PIEMONTESE | 11,50

fior di latte di Murgia pugliese, pancetta stufata, Grana Piemontese Riserva, basilico

GUANCIALE, PATATE E PORRI | 11,50

fior di latte di Murgia pugliese, guanciale, patate e porri

SALSICCIA E FRIARIELLI | 11,50

fior di latte di Murgia pugliese, salsiccia dolce, friarielli, Pecorino Romano

STRACCHINO | 12,00

fior di latte, stracchino, pomodorini cirio, rucola e Grana Piemontese Riserva a scaglie fuori cottura

ANNAGIULIA | 12,00

fior di latte di murgia pugliese, patate, olio al rosmarino, pancetta stagionata fuori cottura

CECILIA | 12,00

fior di latte di murgia pugliese, tastasal, semi di finocchio, pomodorini cirio, Grana Piemontese Riserva a scaglie e basilico fuori cottura

BONDOLA E BURRATA | 13,50

fior di latte di Murgia pugliese, burrata di Murgia pugliese, mortadella con pistacchi artigianale, granella di pistacchi, basilico

SALMONE AFFUMICATO E PHILADELPHIA | 13,50

fior di latte pugliese, pomodorini, salmone affumicato norvegese, philadelphia, olio al timo

GAMBERI AL CURRY, GUANCIALE E BURRATA | 14,50

fior di latte pugliese, gamberi aromatizzati al curry, guanciale, burrata di Murgia, basilico

LE PIZZE VEGETARIANE

COSACCA | 8,50

pomodoro, basilico in cottura, Pecorino Romano fuori cottura

VEGETARIANA | 10,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, zucchine, melanzane fritte, patate, pomodorini, carciofi, funghi, radicchio, Grana Piemontese Riserva

PORCINI | 11,50

fior di latte di Murgia pugliese, funghi porcini, timo

RICOTTA E SPINACI - BIANCA | 12,00

fior di latte, spinaci saltati, ricotta di bufala, noce moscata

PESTO | 12,00

pesto di basilico, fior di latte di murgia pugliese, pomodori appassiti, pomodorini cirio, basilico e Monte Veronese a scaglie fuori cottura



CAMILLA | 12,00

pizza rossa senza fior di latte

pomodoro, pomodorini appassiti, carciofini, olive della Valpantena, cipolla rossa caramellata, capperi, basilico

POMODORINI APPASSITI E OLIVE | 12,00

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, pomodorini appassiti, olive della Valpantena, basilico

MARGHERITA DI BUFALA 2020 | 12,50

pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, pomodorini appassiti, basilico, origano

LE PIZZE SPECIALI

LA GIGANTE | 34,00

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

per 2 persone, triplo impasto, 40 cm di diametro

'NDUJA | 11,50

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, cipolla rossa, 'nduja di Spilinga, basilico

LLUVIA | 11,50

pizza rossa senza fior di latte

pomodoro, ricotta di bufala, melanzane fritte e salamino piccante

MARINARA SPECIAL | 13,00

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

FETA E TONNO | 13,00

pomodoro, mozzarella di bufala, feta greca, tonno, olive della Valpantena, capperi, origano, tutto fuori cottura

PROSCIUTTO COTTO E RICOTTA DI BUFALA | 13,50

pomodoro, fior di latte di Murgia pugliese, ricotta di bufala, prosciutto artigianale, olio e Grana Piemontese Riserva fuori cottura

CALZONE SPECIAL | 13,50

farcito con: fior di latte di Murgia pugliese, radicchio, gorgonzola dolce DOP, salsiccia dolce
guarnito con: pomodoro, pancetta e Grana Piemontese Riserva

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO | 13,50

pomodoro, burrata di Murgia pugliese, prosciutto crudo di Langhirano

BURRATA AFFUMICATA E PROSCIUTTO COTTO | 13,50

pomodoro, burrata affumicata pugliese, prosciutto cotto artigianale, basilico

ALICE | 13,50

pomodoro, burrata di Murgia pugliese, olive della Valpantena, pomodorini, maionese di acciughe, basilico, tutto fuori cottura

STUZZICHINI



FRITTINO DEL LEON | 8,00

bocconi di pasta della pizza frita con grana e pepe

BURRATINA E ACCIUGHE | 8,00

Burrata fresca con acciughe del Mar Cantabrico

HUMMUS DI CECI | 7,00

hummus di ceci con crostini di pane artigianali

PATATE FRITTE ARTIGIANALI | 6,00

patate fritte e salse

INSALATE

INSALATA MISTA | 7,50

insalatina, carote e pomodorini

INSALATA MEDITERRANEA | 11,00

insalatina, carote, pomodorini, tonno, feta greca, olive

INSALATONA | 12,00

insalatina, carote, pomodorini, funghi, carciofi, tonno, olive, capperi, acciughe, mozzarella di bufala campana

CAPRESE | 11,00

mozzarella di bufala campana, pomodorini freschi appassiti al forno, basilico

INSALATA DI GAMBERI | 13,00

insalata, pomodorini, gamberi sgusciati e salsa rosa a parte

PRIMI PIATTI

LASAGNE AL FORNO | 12,00

pasta fresca, ragù di manzo, besciamella e grana

MELANZANE ALLA PARMIGIANA | 12,00

melanzane fritte, fiordilatte, pomodoro e grana

TORTELLINI BURRO E SALVIA | 12,00

tortellini artigianali ripieni di carne

SECONDI PIATTI

TARTARE DI MANZO | 17,00

tartare di manzo cruda speziata ed insalatina

VITELLO TONNATO CON PATATE | 17,00

fettine di vitello, salsa tonnata e patate al forno

TAGLIATA DI MANZO CON INSALATINA | 17,00

tagliata di manzo con insalatina

COTOLETTA DI POLLO CON PURÈ | 15,00

petto di pollo impanato e fritto con purè



VINI

AL CALICE

Prosecco - Ca' Rosa	3,00
Franciacorta Brut - Castelveder	6,00
Rosato del Veneto - Silvano Piacentini	3,50
Garganega in purezza - Antiche Terre Venete	3,50
Lugana - Antiche Terre Venete	3,50
Valpolicella Classico - Antiche Terre Venete	3,50
Valpolicella Superiore Ripasso - Silvano Piacentini	5,00
Moscato d'Asti Vigna Fiorita - Gemma	4,00

MEZZINE

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

BOTTIGLIE

Prosecco - Ca' Rosa (75 cl)	15,00
Prosecco Rosè - Ca' Rosa (75 cl)	15,00
Lugana - Antiche Terre Venete (75 cl)	20,00
Lugana - Ca' dei Frati (75 cl)	22,00
Rosato del Veneto - Silvano Piacentini (75 cl)	18,00
Soave Classico - Silvano Piacentini (75 cl)	18,00
Garganega in purezza - Antiche Terre Venete (75 cl)	18,00
San Vincenzo - Anselmi (75 cl)	22,00
Valpolicella Classico - Silvano Piacentini (75 cl)	18,00
Valpolicella Classico - Antiche Terre Venete (75 cl)	18,00
Valpolicella Superiore Ripasso - Silvano Piacentini (75 cl)	25,00
Valpolicella Superiore Ripasso - Antiche Terre Venete (75 cl)	25,00
Amarone della Valpolicella - Silvano Piacentini (75 cl)	50,00
Moscato d'Asti Vigna Fiorita - Gemma (75 cl)	25,00
Franciacorta Brut - Castelveder (75 cl)	30,00
Champagne Brut - Pannier (75 cl)	50,00

BIRRE ALLA SPINA



HELL Au-Allertau

Vol. Alc. 4,9%
0,2 / 0,4 L 3,50 / 5,00

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.

BIRRIFICIO CA' VERZINI



Tra le colline della Val d'Illassi, due giovani fratelli hanno dato vita a Ca' Verzini, un coraggioso birrificio agricolo. Siamo felici di proporvi una selezione speciale delle loro birre artigianali:



BIANCA

Blanche | Vol. Alc. 5,0% | 0,33 L
6,00

Birra artigianale, chiara opalescente ad alta fermentazione con schiuma candida e pannosa.
Fresca, agrumata e leggermente acidula, esalta anche le pizze dai sapori più delicati.



IPA

Vol. Alc. 5,8% | 0,50 L
7,00

Birra ambrata artigianale dal corpo leggero. conquista per l'equilibrio tra luppolatura importante e note di agrumi e frutta tropicale.
Il gusto deciso la rende perfetta per accompagnare pizze dal gusto intenso.



GOLDEN

Vol. Alc. | 4,6% | 0,50 L
6,00

Birra chiara artigianale non filtrata. Sapore maltato con note speziate e media luppolatura.
Fresca e dissetante, ideale per l'aperitivo e ottima a tutto pasto, si sposa alla perfezione con pizze farcite con affettati e salumi.



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.



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.



HOBGOBLIN IPA

Stile IPA | Vol. Alc. 5,3%

0,5 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 un'esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica.



BLANCHE BRABANT

Bianca Chiara | Vol. Alc. 4,0%

0,33 L | 6,50

0,75 L | 14,00

Provenienza: Belgio. Birra prodotta con vari cereali, principalmente 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.



DUNKLE AU-ALLERTAU

Scura Rossa | Vol. Alc. 5,2%

(nel periodo invernale alla spina)

0,5 L | 6,00

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



BOMBARDIER

Bitter Ambrata | Vol. Alc. 5,2%

0,5 L | 7,00

Provenienza: Inghilterra. La premiata Wells Bombardier Premium Bitter è 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 GOLD

Golden Ale | Vol. Alc. 4,5%

0,5 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.



ST. STEFANUS

Abbazia Bionda Dorata

Vol. Alc. 7,0%

0,33 L | 7,00

0,75 L | 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.



APERITIVI

Spritz | **6,00**

Amaro amaricano | **7,00**

Negroni | **7,00**

Gin Tonic | **9,00**

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**

DOLCI

Gelato (2/3 palline) | **3,50 / 5,00**

Sorbetto al limone o al caffè (al cucchiaino) | **3,50**

Panna cotta con salsa di fragole o cioccolato | **6,00**

Tartufo nero artigianale | **6,00**

Tartufo artigianale al pistacchio | **6,00**

Tiramisù | **6,00**

Crema catalana | **6,00**

Cheesecake | **6,00**

Zuppa inglese | **6,00**

CAFFÈ E LIQUORI

Caffè | **1,50**

Caffè decaffeinato, Caffè d'orzo, Caffè americano | **2,00**

Cappuccino, Caffè corretto, Tè caldo, Camomilla | **2,50**

Grappa | **4,50**

Amari | **3,50 / 5,00**

Whisky | **6,00**

Whisky invecchiato | **8,00**



Condividi la tua Esperienza da Leon D'Oro

 [pizzerialeondoroverona](#)

 [pizzerialeondoro](#)

[pizzerialeondoro.com](#)



LEON D'ORO

PIZZERIA VERONA