



LEON D'ORO

PIZZERIA VERONA

È BELLO AVERTI QUI!

La nostra pizza nasce dalla passione per la ricerca e dal desiderio di offrirti solo ciò che è buono e sano.

Crediamo nell'equilibrio tra tecnologia e tradizione, valori che ci guidano ogni giorno, ascoltando quelle esigenze che oggi sono prioritarie.

Per noi, il benessere del corpo e della mente passa anche attraverso il piacere e la leggerezza: vogliamo sorprenderti con la nostra semplicità e cordialità.

Ogni ingrediente che scegliamo è fresco, genuino e selezionato con cura, perché per noi la qualità inizia dall'attenzione verso i tuoi gusti e desideri.

.....

**LA PIÙ GRANDE SODDISFAZIONE PER NOI?
PREPARARE LA TUA PIZZA PREFERITA!**

LA FARINA che utilizziamo è MACINATA A PIETRA.

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.

Con una **LIEVITAZIONE di 72 ORE**
a temperatura ed umidità controllata otteniamo un impasto a
BASSO CONTENUTO DI SALE
e dal gusto spiccato di grano, leggero, croccante e digeribile grazie
all'**ALTA IDRATAZIONE
DELL'IMPASTO.**

IMPASTO

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

Tutte le pizze possono essere realizzate **con impasto senza glutine NON certificato per celiaci.**

Farina GlutiNò: grano saraceno, amido di mais e farina di riso | **3,00**

impasto steso | 2,50

doppio impasto | 3,00

AGGIUNTE

mozzarella senza lattosio | **2,00**

rucola, cipolla, patate, capperi | **1,00**

verdure, salsiccia dolce | **2,50**

olive della Valpantena, formaggi, salamino piccante | **3,00**

pomodorini appassiti, tonno | **3,50**

affettati, burrata, mozzarella di bufala, ricotta di bufala, acciughe del Mar Cantabrico | **4,00**

Coperto | **2,50**

*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.*



QUALCOSA DA CONDIVIDERE?

FRITTINO DEL LEON 1-6-10 | 8,00

bocconi di pasta della pizza frita con Grana Piemontese Riserva 24 mesi e pepe

HUMMUS DI CECI 11 | 7,00

hummus di ceci con crostini di pane artigianali

NUGGETS DI POLLO ARTIGIANALI | 9,00

petto di pollo impanato e fritto con mayo Leon d'Oro

PATATE FRITTE ARTIGIANALI | 6,00

patate fritte con mayo Leon d'Oro e ketchup

LE STORICHE LEON D'ORO



PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO

RISERVA 1-6-7-10 | 12,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, prosciutto crudo di Langhirano Riserva 24 mesi fuori cottura

PROSCIUTTO E FUNGHI 1-6-7-10 | 12,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, funghi, prosciutto cotto artigianale legato a mano affumicato in grotta fuori cottura

CALZONE 1-6-7-10 | 13,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, ricotta di bufala campana, funghi, prosciutto cotto, Grana Piemontese Riserva 24 mesi

GORGONZOLA E

MELANZANE  1-6-7-10 | 12,50

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, gorgonzola dolce cinque stelle DOP, melanzane fritte

ROMANA 1-4-6-7-10 | 13,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, acciughe del Mar Cantabrico fuori cottura, origano

4 FORMAGGI 1-6-7-10 | 13,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, gorgonzola dolce cinque stelle DOP, ricotta di bufala campana, Grana Piemontese Riserva 24 mesi

VEGETARIANA 1-6-7-10 | 13,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, zucchine, melanzane fritte, patate, pomodorini, carciofi, funghi, radicchio, Grana Piemontese Riserva 24 mesi

PESTO 1-6-7-8-10 | 13,00

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

CAMILLA 1-6-10 | 13,00

pizza rossa senza fior di latte, il nostro blend di pomodori, pomodorini appassiti, carciofini, olive della Valpantena, cipolla rossa caramellata, capperi, basilico

POMODORINI APPASSITI

E OLIVE  1-6-7-10 | 13,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, pomodorini appassiti, olive della Valpantena, basilico

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO

DI LANGHIRANO 1-6-7-10 | 15,00

il nostro blend di pomodori, burrata di Murgia pugliese, prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi

LE MARGHERITE



MARGHERITA FIOR DI LATTE ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 8,50
il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, basilico

MARGHERITA DI BUFALA ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 13,00
il nostro blend di pomodori, mozzarella di bufala, basilico

MARGHERITA DI BUFALA 2020 ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 13,50
il nostro blend di pomodori, mozzarella di bufala fuori cottura, pomodorini appassiti, basilico, origano

MARGHERITA CON BURRATA ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 13,50
il nostro blend di pomodori, burrata di Murgia pugliese fuori cottura, pomodorini freschi, basilico

MARGHERITA CON BURRATA AFFUMICATA ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 13,50
il nostro blend di pomodori, burrata affumicata di Murgia pugliese fuori cottura, pomodorini freschi, basilico

LE SPECIALI LEON D'ORO



LA GIGANTE | 36,00
per chi vuole condividere una vera delizia bigusto (a scelta) per 2 persone, triplo impasto, 40 cm di diametro

NO - NORMA ✓¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 13,00
fior di latte di Murgia pugliese, pesto di basilico, ricotta salata, melanzane fritte, pane al pomodoro

'NDUJA ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 13,00
il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, cipolla rossa di Tropea, 'nduja di Spilinga, basilico

BRIE, SPECK E PORCINI ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 15,00
il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, brie, porcini, speck artigianale trentino

MARINARA SPECIAL ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 15,00
il nostro blend di pomodori, origano, olio all'aglio, prosciutto cotto artigianale legato a mano affumicato in grotta, mozzarella di bufala fuori cottura

PROSCIUTTO COTTO E RICOTTA DI BUFALA ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 15,00
il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, ricotta di bufala campana, prosciutto cotto artigianale legato a mano affumicato in grotta, olio, Grana Piemontese Riserva 24 mesi fuori cottura

CALZONE SPECIAL ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 15,00
farcito con: fior di latte di Murgia pugliese, radicchio, gorgonzola dolce cinque stelle DOP, salsiccia dolce. Guarnito con: pomodoro, pancetta e Grana Piemontese Riserva 24 mesi

BURRATA AFFUMICATA E PROSCIUTTO COTTO ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 15,00
il nostro blend di pomodori, burrata affumicata di Murgia pugliese, prosciutto cotto artigianale legato a mano affumicato in grotta, basilico

LE CLASSICHE



MARINARA 1-6-10 | 6,50

il nostro blend di pomodori, origano siciliano, olio all'aglio

SALSICCIA DOLCE E CIPOLLA 1-6-7-10 | 10,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, salsiccia dolce, cipolla rossa di Tropea caramellata

4 STAGIONI 1-6-7-10 | 10,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, funghi, carciofi, prosciutto cotto

SALSICCIA DOLCE E PATATE 1-6-7-10 | 10,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, salsiccia dolce, patate al forno

SALAMINO PICCANTE 1-6-7-10 | 10,50

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, salamino piccante Levoni

TONNO E CIPOLLA 1-4-6-7-10 | 12,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, tonno pinne gialle, cipolla rossa di Tropea caramellata

CAPRICCIOSA 1-6-7-10 | 13,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, capperi, origano

LE NOSTRE PIZZE BIANCHE



PANCETTA STUFATA E GRANA PIEMONTESE 1-6-7-10 | 13,00

fior di latte di Murgia pugliese, pancetta stufata, Grana Piemontese Riserva 24 mesi, basilico

GUANCIALE, PATATE E PORRI 1-6-7-10 | 13,00

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

SALSICCIA E FRIARIELLI 1-6-7-10 | 13,00

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

ANNAGIULIA 1-6-7-10 | 13,50

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

CECILIA 1-6-7-10 | 13,00

fior di latte di Murgia pugliese, tastasal, semi di finocchio, pomodorini cirio, Grana Piemontese Riserva 24 mesi a scaglie, basilico fuori cottura

PORCINI 1-6-7-10 | 12,50

fior di latte di Murgia pugliese, funghi porcini, timo

SCAMORZA, PEPERONI E SALSICCIA 1-6-7-10 | 13,00

fior di latte di Murgia pugliese, tastasal, peperoni grigliati e sbucciati, scamorza affumicata

BONDOLA E BURRATA 1-6-7-8-10 | 15,00

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

GAMBERI AL CURRY, GUANCIALE E BURRATA 1-2-6-7-10 | 16,50

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

INSALATE



INSALATA MISTA | 7,50

insalatina, cappuccio rosso, carote e pomodorini

INSALATA MEDITERRANEA ⁴⁻⁷ | 11,50

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

INSALATONA ⁴⁻⁷ | 12,50

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

CAPRESE ⁷ | 12,50

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

INSALATA DI GAMBERI ² | 13,50

insalata, pomodorini, gamberi sgusciati e salsa rosa a parte

PRIMI PIATTI



LASAGNE AL FORNO ¹⁻³⁻⁷ | 12,00

pasta fresca, ragù di manzo, besciamella e Grana Padano

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ⁷ | 12,00

melanzane fritte, fiordilatte, pomodoro e Grana Padano

TORTELLINI BURRO E SALVIA ¹⁻³⁻⁷ | 12,00

tortellini artigianali ripieni di carne

SECONDI PIATTI



TARTARE AL COLTELLO DI SCOTTONA DI MANZO ³⁻⁴⁻¹⁰ | 18,00

tartare cruda di scottona di manzo speziata 200g e cappuccio rosso

GIRELLO DI VITELLO TONNATO CON PATATE ³ | 18,00

fettine di vitello, salsa tonnata e patate al forno

TAGLIATA DI SCOTTONA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA | 18,00

tagliata di scottona di manzo speziata 200g con rucola e Grana Piemontese Riserva 24 mesi

COTOLETTA DI POLLO CON PURÈ ¹⁻³⁻⁷ | 16,00

petto di pollo impanato e fritto con purè

BIBITE



Acqua Naturale e Frizzante (75 cl) | **3,00**

Coca Cola (1 L) | **8,50**

Bibite (33 cl) | **3,50**

Radler (30 cl) | **4,00**
(50 cl) | **6,00**

CAFFÈ



Caffè | **2,00**

Cappuccino, caffè corretto, caffè d'orzo | **3,00**

Caffè decaffeinato, Caffè americano | **2,50**

Tè caldo | **3,50**

LISTA ALLERGENI



Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro staff e di far presente eventuali allergie e/o intolleranze alimentari al momento dell'ordinazione.

Nelle nostre pietanze potrebbero esserci tracce di cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, lupini o molluschi.

Di seguito l'elenco dei 14 alimenti allergizzanti che potenzialmente possono provocare allergie e intolleranze:

- 1. Cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova** e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce.
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia** e prodotti a base di soia.
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8. Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
- 9. Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape** e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10/mg.
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Per motivi stagionali tutti gli ingredienti delle pietanze del menù potrebbero essere surgelati, al fine di preservarne la qualità.



LEON D'ORO
PIZZERIA VERONA