



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, 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.



VEGANO



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE

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

ALICI FRITTE E MAYO AL BASILICO

1-2-3-4-6-10-14 | 9,00

filetti di alici fritte con maionese artigianale al basilico

NUGGETS DI POLLO ARTIGIANALI 1-3-10 | 9,00

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

HUMMUS DI CECI 11 | 7,00

hummus di ceci con crostini di pane artigianali

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 fuori cottura

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

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia
pugliese, ricotta, 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, 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, 'nduja di Spilinga, basilico

LLUVIA ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 13,50

pizza rossa senza fior di latte, il nostro blend di pomodori, melanzane fritte, ricotta, salamino piccante Levoni

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, mozzarella di bufala fuori cottura

PROSCIUTTO COTTO E RICOTTA ✓¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ | 15,00

il nostro blend di pomodori, fior di latte di Murgia pugliese, ricotta, prosciutto cotto artigianale legato a mano affumicato, 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, 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 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 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

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

fior di latte di Murgia pugliese, funghi porcini, timo

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

fior di latte di Murgia, stracchino, rucola, pomodorini cirio, Grana Piemontese Riserva 24 mesi a scaglie

TONNO E SCAROLA 1-6-7-10 | 13,50

fior di latte di Murgia, scarola, tonno, pomodorini cirio, capperi e citronette al limone

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, 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) | **6,50**

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