

LEONARDO

RISTORANTE ITALIANO



Velkommen!

Ikke "hurtigmat"

For å lage førsteklasses mat, trenger vi litt lenger tid enn vanlig. Vi takker for forståelsen.

Bestilling

Vi ber dere vennligst benytte bestillingskupongen, som ligger på bordet.

Noter nr. og antall for ønsket rett og drikke.

Servitøren vil komme og hente bestillingen.

Welcome!

"Slow Food"

Preparing fine cuisine takes a little longer time than everyday food. Thank you for your understanding.

Ordering

Please use the order form which is available at your table. Write the item number and desired quantity for each dish or drink.

Our staff will come and collect your order.

LEONARDO

RISTORANTE ITALIANO

FORRETTER Starters

- Nr. 12 MINISTRONE** **Kr. 69.-**
Italiensk grønnsaksuppe m/ hvite bønner, bacon, løk, tomater og urter
Italian vegetable soup with white beans, bacon, onion and tomatoes
- Nr. 14 CARPACCIO** **Kr. 98.-**
Marinert rå indrefilet m/ sitron, olivenolje og parmesanost
i skiver på en seng av ruccolasalat.
*Marinated raw middle rib steak with lemon, olive oil and Parmesan cheese,
served in slices on a bed of rocket.*
- Nr. 30 INSALATA CAPRESE** **Kr. 95.-**
Ferske tomater, italiensk fersk Mozarella, sort oliven, og basilikum.
Fresh tomatoes, fresh Italian Mozarella, black olives and basil.
- Nr. 48 BRUSCHETTA al PESTO** **Kr. 45.-**
2 halve rundstykker m/ hvitløksmør og pesto
Two bread roll halves with garlic butter and pesto.
- Nr. 49 BRUSCHETTA al SALAMI e GORGONZOL** **Kr. 49.-**
2 halve rundstykker m/ hvitløksmør, tomatsaus,
salami og gorgonzolaost.
*Two bread roll halves with garlic butter, tomato sauce, salami and
Gorgonzola cheese.*
- Nr. 91 BRUSCHETTA al POMODORO** **Kr. 59.-**
2 halve rundstykker m/ fersk tomat, hvitløk, basilikum og olivenolje.
Two bread roll halves with fresh tomato, garlic, basil and olive oil.
- Nr. 132 MAZANCOLLE e CAPPE SANTE al VINO BLANCO**  **Kr. 98.-**
Scampi i olivenolje, hvitvin, hvitløk, persille og litt chili.
Scampi in olive oil, white wine, parsley and a pinch of chilli.


PIZZA (flat pizza, 30 cm.)

- Nr. 15 PIZZA TORREDIPISA Kr. 148.-**
Tomatsaus, kjøttboller, spekeskinke, pepperoni, marinert hvitløk, purreløk og 4 typer ost.
Tomato sauce, meat balls, Parma ham, pepperoni, marinated garlic, leek and 4 types of cheese.
- Nr. 16 PIZZA FAVORITO Kr. 146.-**
Tomatsaus, marinert kylling, brokkoli, cherry tomat, pesto, fersk italiensk mozzarella og 3 typer ost.
Tomato sauce, marinated chicken, broccoli, cherry tomatoes, pesto, fresh Italian mozzarella and 3 types of cheese.
- Nr. 17 PIZZA CAPRICCIOSA Kr. 145.-**
Tomatsaus, fløtesaus, skinke, sjampinjong og 3 typer ost.
Tomato sauce, cream sauce, ham, mushroom and 3 types of cheese.
- Nr. 18 PIZZA 4 STAGIONI Kr. 148.-**
Pizza 4 årstider, reker, skinke, salami, sort oliven, sjampinjong, tomatsaus, fløtesaus og 4 typer ost.
Four Seasons: tomato sauce, cream sauce, prawns, ham, salami, black olives, mushroom and 4 types of cheese.
- Nr. 19 PIZZA MONA LISA Kr. 145.-**
Tomatsaus, fløtesaus, skinke, salami og 4 typer ost.
Tomato sauce, cream sauce, salami and 4 types of cheese.
- Nr. 20 PIZZA LEONARDO SPECIALE  Kr. 149.-**
Tomatsaus, marinert biff, jalapenos, paprika, rødløk, sort oliven og 4 typer ost.
Tomato sauce, marinated beef, jalapeno, peppers, red onion, black olives and 4 types of cheese.
- Nr. 31 PIZZA alla TIROLESE Kr. 148.-**
Tomatsaus, sjampinjong, spekeskinke, ruccolasalat og 3 typer ost.
Tomato sauce, Parma ham, mushroom, rocket and 3 types of cheese.

3 (evt. 4) typer ost er mozzarella, italiensk mozzarella, parmesanost (og gorgonzola).

3 (4) types of cheese: Norwegian mozzarella, Italian mozzarella, parmesan (and Gorgonzola).

CALZONE (innbakt pizza)




- Nr. 21 CALZONE SEMPLICE Kr. 148.-**
Innbakt pizza m/ tomatsaus, fløtesaus, skinke og 3 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, cream sauce, ham and 3 types of cheese.
- Nr. 23 CALZONE ELETTRICO  Kr. 152.-**
Innbakt m/ tomatsaus, pepperoni, paprika, chili og 4 typer ost. Sterk!!
Stuffed pizza with tomato sauce, pepperoni, peppers, chilli and 4 cheeses. Spicy.
- Nr. 24 CALZONE con CAMPBERETTI Kr. 152.-**
Innbakt m/ tomatsaus, skinke, fløtesaus, reker og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, ham, cream sauce, prawns and 4 types of cheese.
- Nr. 25 CALZONE con CARNE Kr. 152.-**
Innbakt m/ tomat marinert biff, paprika og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato, marinated beef, peppers and 4 types of cheese.
- Nr. 26 CALZONE SPECIALE "LEONARDO" Kr. 152.-**
Innbakt m/ tomatsaus, fløtesaus, skinke, salami og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, cream sauce, ham, salami and 4 types of cheese.
- Nr. 27 CALZONE con POLPETI Kr. 152.-**
Innbakt m/ tomatsaus, fløtesaus, kjøttboller, paprika, bacon og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, cream sauce, meatballs, peppers, bacon, 4 cheeses.
- Nr. 28 CALZONE al POLLO Kr. 152.-**
Innbakt m/ tomatsaus, kylling, skinke, fløtesaus, hvitløk og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, chicken, ham, cream sauce, garlic and 4 cheeses.

3 (evt. 4) typer ost er mozzarella, italiensk mozzarella, parmesanost (og gorgonzola).

3 (4) types of cheese: Norwegian mozzarella, Italian mozzarella, parmesan (and Gorgonzola).

PASTARETTER

Pasta

- Nr. 2 PENNE con CARNE** Kr. 142.-
Penne, biff, sjampinjong, paprika, cherry tomater, hvitløk, basilikum og tomat saus.
Penne, beef, mushroom, peppers, cherry tomatoes, garlic, basil and tomato sauce.
- Nr. 3 SPAGHETTI BOLOGNESE** Kr. 139.-
Spaghetti m/ kjøttsaus bolognes.
Spaghetti with Bolognese meat sauce
- Nr. 6 PENNE TRICOLORI con PROSCIUTTO e FUNGHI** Kr. 145.-
3 farget pasta m/ fløte, hvitløk, skinke og sjampinjong.
Three coloured penne pasta with cream, garlic, ham and mushroom.
- Nr. 7 SPAGHETTI CARBONARA** Kr. 142.-
Spaghetti m/ bacon og fløte.
Spaghetti with bacon and cream.
- Nr. 11 SPAGHETTI FONTANESI**  Kr. 142.-
Spaghetti m/ kylling, tomat saus, chili, hvitløk og fløte.
Spaghetti with chicken, tomato sauce, chilli, garlic and cream.
- Nr. 1 LASAGNE m/ liten salat** Kr. 148.-
Ovnsbakte pastaplater m/ kjøttsaus og hvit saus, mozzarella og parmesan.
Sheets of pasta baked with meat sauce and bechamel sauce, topped with mozzarella and parmesan. Includes small side salad.
- Nr. 4 MACCHERONI con CARNE AL FORNO**  Kr. 148.-
Ovns bakt pasta m/ kjøttsaus, gorgonzola, chili, mozzarella og fløte.
Baked pasta with meat sauce, cream, chilli, Gorgonzola and mozzarella.
- Nr. 9 TORTELLINI con CARNE e GORGONZOLA**  Kr. 152.-
Ovnsbakte pastaringer m/ kjøttfyll, gorgonzolaost, tomat saus, chili, hvitløk og fløte.
Meat-filled pasta rings baked with tomato sauce, chilli, garlic and cream, topped with Gorgonzola cheese.
- Nr. 13 GLUTENFRIE PASTARETTER / Gluten-free Pasta Dishes** Kr. 162.-
Spaghetti eller pennepasta, kan lages i overnevnte retter.
Choose either spaghetti or penne in one of the above styles.

NB. Til alle disse retter følger det med vår egen nybakt brød og smør.

Note: All the above dishes include our own freshly baked bread and butter.

FERSK LEONARDO PASTA

Fresh pasta Leonardo

- Nr. 133 LEONARDO PASTA con PESTO e POLLO Kr. 148.-**
Gratinert fersk pasta m/ grønn pestosaus, kylling, mozzarellaost , olivenolje og en liten salat.
Fresh pasta gratin with green pesto, chicken, mozzarella, olive oil and a small side salad
- Nr. 206 TAGLIATELLI con TACCHINO Kr. 146.-**
Fersk pasta m/ kalkun, bacon, ostefløtesaus og krydder urter.
Fresh pasta with turkey, bacon, creamy cheese sauce and herbs.
- Nr. 213 LEONARDO PASTA con PESTO alla GENOVESE, VERDE Kr. 148.-**
Gratinert fersk pasta m/ grønn pestosaus, bacon, parmesan, olivenolje og en liten salat.
Fresh pasta gratin with green pesto, bacon, parmesan, olive oil and a small side salad.
- Nr. 214 LEONARDO PASTA con PESTO e TACCHINO Kr. 152.-**
Gratinert fersk pasta m/ grønn pestosaus, kalkun, bacon, parmesan, olivenolje og en liten salat.
Fresh pasta gratin with green pesto, turkey, bacon, parmesan, olive oil and a small side salad.

NB. Til alle disse retter følger det med vår egen nybakt brød og smør.

Note: All the above dishes include our own freshly baked bread and butter.

FISK

Fish

- Nr. 202 PESCE alla PANNA Kr. 195.-**
Sjøtunge m/ fløte saus, sjampinjong, parmesanost. Serveres m/ ris og salat.
Sole with cream sauce, mushroom and parmesan. Served with rice and salad.
- Nr. 203 SCAMPI PANNA e BASILICO Kr. 189.-**
Kongereker m/ fløte saus, hvitløk, basilikum. Serveres m/ ris og salat.
King prawns with cream sauce, garlic and basil. Served with rice and salad.

BIFFRETTER Beef

200 gr. YTREFILET, SALAT m/ dressing, fritt valg av tilbehør og sjampinjong.
200 gr. Sirloin steak, salad with dressing, mushrooms and your choice of side dish.

- Nr. 83 BISTECCA "LEONARDO" ..** **Kr. 238.-**
Biff m/ fløtesaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Sirloin steak with a cream sauce. With your choice of side dish and a salad.
- Nr. 84 BISTECCA all AGLIO e PREZZEMOLO** **Kr. 238.-**
Biff m/ persille og hvitløksaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Sirloin steak with parsley and garlic sauce. With your choice of side dish and a salad.
- Nr. 86 BISTECCA "MONA LISA"** **Kr. 242.-**
Biff m/ reker, hvitløk, basilikum og fløtesaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Sirloin steak with prawns (shrimp), garlic, basil and cream sauce. With your choice of side dish and a salad.
- Nr. 88 BISTECCA ROMANA** **Kr. 240.-**
Biff m/ pepperfløtesaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat. Sirloin steak with creamed pepper sauce. With your choice of side dish and a salad.
- Nr. 89 BISTECCA GORGONZOLA** **Kr. 248.-**
Biff m/gorgonzolasaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Sirloin steak with a gorgonzola sauce. With your choice of side dish and a salad.
- Nr. 137 BISTECCA AL FORNO** **Kr. 252.-**
Ovnsbakt biff m/ fløtte saus, sjampinjong og parmesan. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Baked sirloin steak with cream sauce, mushroom and parmesan. With your choice of side dish and a salad.

FRITT VALG AV TILBEHØR TIL BIFFRETTER

Choose your own side dish for Beef dishes

- Nr. 34 Frityrstekte pommes roulettes** **inkludert/included**
Deep fried potato "roulettes" (thick, crinkle-cut slices)
- Nr. 36 Fløtegratinerte poteter** **inkludert/included**
Potatoes Gratin (sliced and baked in cream, topped with cheese)
- Nr. 128 Bulgur (durumhvete "ris")** **inkludert/included**
Bulgur (rice-like product of durum wheat)

ANDRE RETTER Other Dishes

- Nr. 32 PETTO di POLLO "TORINO" GRATINATO Kr. 189.-**
Gratinert kyllingfilet m/ skinke, sjampinjong, presset hvitløk og bechamelsaus. Serveres m/ valgfritt tilbehør og salat.
Chicken fillet baked in gratin style with ham, mushroom garlic and béchamel sauce. Served with your choice of side dish and a salad.
- Nr. 294 SALTIMBOCA alla ROMANA Kr. 198.-**
Biffkjøtt m/ parmaskinke, salvie, babygulrøtter, aspargesbønner og hvitvinsaus. Serveres m/ bulgur "ris" og fritt valg av tilbehør.
Beef with Parma ham, sage, baby carrots, beans and white wine sauce. Served with bulgur "rice" and your choice of side dish.

FRITT VALG AV TILBEHØR Choose your own side dish

- Nr. 34 Frityrstekte pommes roulettes inkludert/included**
Deep fried potato "roulettes" (thick, crinkle-cut slices)
- Nr. 36 Fløtegratinerte poteter inkludert/included**
Potatoes Gratin (sliced and baked in cream, topped with cheese)
- Nr. 128 Bulgur (durumhvete "ris") inkludert/included**
Bulgur (rice-like product of durum wheat)

BARNEMENY Children's Selection

- Nr. 117 PIZZA CAPRICCIOSA** kr. 75.-
Flat pizza m/ tomatsaus, mozzarella, fløtesaus, og skinke.
Flat pizza with tomato sauce, mozzarella, cream sauce and ham.
- Nr. 121 CALZONE SEMPLICE** kr. 75.-
Innbakt m/ tomatsaus, mozzarella, fløtesaus og skinke.
Stuffed pizza with tomato sauce, mozzarella, cream sauce and ham.
- Nr. 123 SPAGHETTI BOLOGNESE** kr. 75.-
Spaghetti m/ kjøttsaus.
Spaghetti with meat sauce.
- Nr. 124 PEPPERONIPIZZA** kr. 80.-
Tomatsaus, pepperoni og mozzarella.
Tomato sauce, pepperoni and mozzarella.
- Nr. 127 SPAHETTE con POLPETTE** kr. 70.-
Spaghetti med kjøttboller.
Spaghetti with meat balls.
- Nr. 10 LINNEA'S FIGURPØLSER** kr. 55.-
Stekte pølser med pommes roulettes.
Fried sausage with potato "roulettes".

ANDRE RETTER / Other Dishes

Ved etterspørsel kan det lages andre pasta, pizza og kjøttretter i
banemenystørrelse.

*Upon request child-sized portions of other pasta, pizza and meat dishes
can be prepared.*

IS OG DESSERTER Desserts

- Nr. 37 GELATO alla NOCI** **Kr. 57.-**
Valnøtt is m/ krem, karamellsaus og mandelstrø.
Walnut ice cream with caramel sauce and crushed almonds.
- Nr. 41 BANAN SPLIT** **Kr. 57.-**
Jordbær, sjokolade og vaniljeis m/ banan, krem, sjokolade, jordbærsaus og mandelstrø.
Strawberry, chocolate and vanilla ice cream with banana, whipped cream, chocolate, strawberry topping and crushed almonds.
- Nr. 42 MERINGATA** **Kr. 57.-**
Marengs, vaniljeis, sjokoladesaus, krem og kakao.
Meringue with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and cocoa.
- Nr. 43 CREME CAMEL** **Kr. 59.-**
Leonardos hjemmelagde karamellpudding med krem og karamellsaus.
Leonardo's homemade crème caramel, with whipped cream and caramel sauce.
- Nr. 44 TIRAMISU** **Kr. 62.-**
Hjemmelagd kake med kakaosjokolade, mascarponeost og amarettolikør.
Homemade cake-like dessert with cocoa, mascarpone cheese and amaretto liqueur.
- Nr. 45 GELATO con BAILEYS** **Kr. 59.-**
Vanilje is med baileyslikør og krem.
Vanilla ice cream with Baileys and whipped cream.
- Nr. 46 GELATO con LIQUORE all UOVO** **Kr. 59.-**
Vaniljeis med eggelikør og krem.
Vanilla ice cream with egg liqueur and whipped cream.
- Nr. 47 MERTILLE con GELATO di VANIGLIA** **Kr. 59.-**
Vaniljeis m/ varme skogsbær.
Vanilla ice cream topped with a warm sauce of forest berries.

ITALIENSK IS Sorbets

- Nr. 38 SORBETTO alla ARANCIA** **Kr. 59.-**
Appelsin sorbetis. – *Orange sorbet.*
- Nr. 39 SORBETTO al LIMONE** **Kr. 59.-**
Sitron sorbetis. – *Lemon sorbet.*
- Nr. 134 SORBETTO al MANGO** **Kr. 59.-**
Mango sorbetis. – *Mango sorbet.*

MINERALVANN Soft drinks

Nr. 53	Pepsi	glass - 0,33 l	Kr. 32.-
Nr. 54	Pepsi	0,5 l	Kr. 36.-
Nr. 55	Pepsi max	glass - 0,33 l	Kr. 32.-
Nr. 56	Pepsi Max	0,5 l	Kr. 36.-
Nr. 57	7 up	glass - 0,33 l	Kr. 32.-
Nr. 58	7 up	0,5 l	Kr. 36.-
Nr. 59	Solo – Orange flavoured soft drink	glass - 0,33 l	Kr. 32.-
Nr. 60	Solo	0,5 l	Kr. 36.-
Nr. 50	Appelsinjuice – Orange juice	glass - 0,33 l	Kr. 32.-
Nr. 52	Eplemost – Bottled apple juice drink	0,33 l	Kr. 34.-

VANN Mineral Water

Nr. 80	Farris grønn	0,33 l	Kr. 32.-	<i>Sparkling mineral water "Farris green" (hint of lime).</i>
Nr. 81	Farris blå	0,33 l	Kr. 32.-	<i>Sparkling mineral water "Farris blue" (plain).</i>
Nr. 82	Farris gul	0,5 l	Kr. 36.-	<i>Sparkling mineral water "Farris yellow" (hint of lemon).</i>

KAFFE Coffee

Nr. 62	Espresso	Kr. 22.-
Nr. 138	Dobbel espresso – <i>Double espresso</i>	Kr. 29.-
Nr. 63	Cappuccino	Kr. 29.-
Nr. 64	Norsk kaffe – <i>Norwegian filter coffee</i>	Kr. 22.-
Nr. 65	Caffè Americano	Kr. 24.-
Nr. 66	Varm kakao med krem – <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	Kr. 30.-
Nr. 136	Caffè e Latte	Kr. 30.-
Nr. 280	Caffè Mocca	Kr. 30.-
Nr. 113	Irish Coffee (kaffe, whisky, krem)	Kr. 85.-

COGNAC

Nr. 108	De Luze V.S.O.P.	4 cl	Kr. 72.-
Nr. 109	Braastad X.O. Fine	4 cl	Kr. 89.-
Nr. 110	Bache Gabrielsen	4 cl	Kr. 85.-

LIKØRER Licqueur

Nr. 100	Baileys	4 cl	Kr. 57.-
Nr. 102	Tia Maria	4 cl	Kr. 59.-
Nr. 104	Drambuie	4 cl	Kr. 59.-
Nr. 105	Sambuca (anis likør)	4 cl	Kr. 59.-
Nr. 118	Cointreau	4 cl	Kr. 59.-
Nr. 301	St. Halvard	4 cl	Kr. 59.-
Nr. 300	Akevittlikør.....	4 cl	Kr. 57.-
Nr. 302	Kahlua	4 cl	Kr. 57.-

LEONARDO
RISTORANTE ITALIANO

ØL
Beer

Nr. 96	Carlsberg fatøl (M)	0,5 l	Kr. 66.-
Nr. 97	Carlsberg fatøl (S).....	0,33 l	Kr. 57.-
Nr. 51	Munkholm – <i>Norwegian non-alcoholic beer</i>	0,33 l	Kr. 36.-

APERITIF & LONG DRINKS

Nr. 106	Gin og tonic – <i>Gin & Tonic</i>	4 cl	Kr. 62.-
Nr. 107	Vodka og appelsinjuice	4 cl	Kr. 62.-
Nr. 119	Martini ekstra dry, Rosso & Rose	6 cl	Kr. 62.-
Nr. 222	Fjelbekk (akevitt, vodka, sprite)		Kr. 69.-
Nr. 229	White Russian (vodka, Baileys).		Kr. 67.-
Nr. 233	Captain Morgan Black Label (rom, Cola, lime)		Kr. 59.-

ANNET
Other Drinks

Nr. 103	Jegermeister	4 cl	Kr. 64.-
Nr. 281	Akevitt.....	4 cl	Kr. 64.-
Nr. 303	Gammel Dansk.....	4 cl	Kr. 64.-
Nr. 225	Grappa (italiensk snaps)	4 cl	Kr. 64.-
Nr. 300	Fernet Branca	4 cl	Kr. 64.-

AFTER DINNER

Nr. 61	Cappuccino med Baileys		Kr. 59.-
Nr. 113	Irish Coffee (kaffe, whisky, krem)		Kr. 85.-
Nr. 308	Calypso (Kahlua, kaffe, krem).....		Kr. 55.-
Nr. 281	Akevitt (Løiten)	4 cl	Kr. 75.-

HVITVIN – White Wine

DUNAVÁR CHARDONNAY

Fylde/body: ● Friskhet/freshness: ● Sødme/sweetness: ●

Husets vin. Duft av pære og sitrus, innslag av nyslått gress. Passer til fisk, skaldyr, kylling.

House Wine. Tones of pear and citrus with a hint of freshly cut grass. Enjoy with fish, shellfish, chicken or by itself.

Nr. 90 1/1 flaske – whole bottle.....Kr. 310.-

Nr. 129 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 175.-

Nr. 130 1 glass – single glass..... Kr. 68.-

BIGI EST! EST!! EST!!!

Fylde/body: ● Friskhet/freshness: ● Sødme/sweetness: ●

Aroma preget av sitrus og epleaktig fruktighet, antydning til urter. Passer til fisk, skaldyr, dessert.

The aroma carries tones of lemon and an apple-like fruitiness, with a hint of herbs. Enjoy with fish, shellfish or desert.

Nr. 296 1/1 flaske – whole bottleKr. 315.-

Nr. 297 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 170.-

ROSEVIN – Rosé

BILLETTE BOUQUET DE PROVENCE ROSÉ

Aroma preget av jordbær, nype og urter. Fast ettersmak. Tørr. Passer til fisk, skaldyr, kylling.

Tones of strawberry, rosehip and herbs. Brooding finish. Dry. Enjoy with fish, shellfish, chicken.

Nr. 93 1/1 flaske – whole bottleKr. 315.-

Nr. 94 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 170.-

ALKOHOLFRI VIN Non-alcoholic Wine

Alkoholfri vin, både rød og hvit (vennligst spesifiser)

Non-alcoholic wine, both red and white available (please specify)

Nr. 116 1/1 flaske – whole bottle Kr. 180.-

Nr. 135 1 glass – single glass..... Kr. 55.-

RØDVIN – Red Wine

LEONARDO CHIANTI 2005

Fylde/body: ● Garvestoffer/tannins: ● Fruktighet/fruitiness: ●
Husets vin. Duft av kirsebær og rød frukt. Runde, fine tanniner. Passer til kylling, biff.
House Wine. Tones of cherry and red fruit. Smooth, round tannins. Enjoy with chicken, beef.

- Nr. 67 1/1 flaske – whole bottle Kr. 310.-
Nr. 68 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 172.-
Nr. 69 1 glass – single glass Kr. 68.-

CASSIELLERO DEL DIABLO CABERNET

Fylde/body: ● Garvestoffer/tannins: ● Fruktighet/fruitiness: ●
Særpreget fruktighet med innslag av mynte, eik og kaffe. Passer til biff, dessert.
Distinctive fruitiness with elements of mint, oak and coffee. Enjoy with beef, desert.

- Nr. 76 1/1 flaske – whole bottle Kr. 315.-
Nr. 77 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 170.-

RUFINO CHIANTI

Fylde/body: ● Garvestoffer/tannins: ● Fruktighet/fruitiness: ●
Fruktighet med preg av solbær og morell, hint av urter og lær. Passer til kylling, svinekjøtt.
*Fruity palate with clear notes of black currant and cherry, and hints of herbs and leather.
Enjoy with chicken, pork.*

- Nr. 73 1/1 flaske – whole bottle Kr. 315.-
Nr. 74 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 175.-

VILLA BORGHETTI

Fylde/body: ● Garvestoffer/tannins: ● Fruktighet/fruitiness: ●
Dyp rød. Sval kirsebær- og urtepreget fruktighet med hint av mynte. Til fisk, kylling, svinekjøtt.
*Deep red with smooth fruitiness with tones of cherry and herb and a hint of mint. Enjoy with fish,
chicken, pork.*

- Nr. 70 1/1 flaske – whole bottle..... Kr. 320.-
Nr. 71 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 175.-

LEONARDO
RISTORANTE ITALIANO



”GRAZIE MILLE!”

Takk

Vi takker for besøket
og ønsker deg velkommen igjen.

Hilsen oss på
Leonardo Italiensk Restaurant

Thank you

Thank you for choosing to dine with us.
We look forward to having you with us
again.

Best regards,
The management and staff of
Leonardo Italian Restaurant00