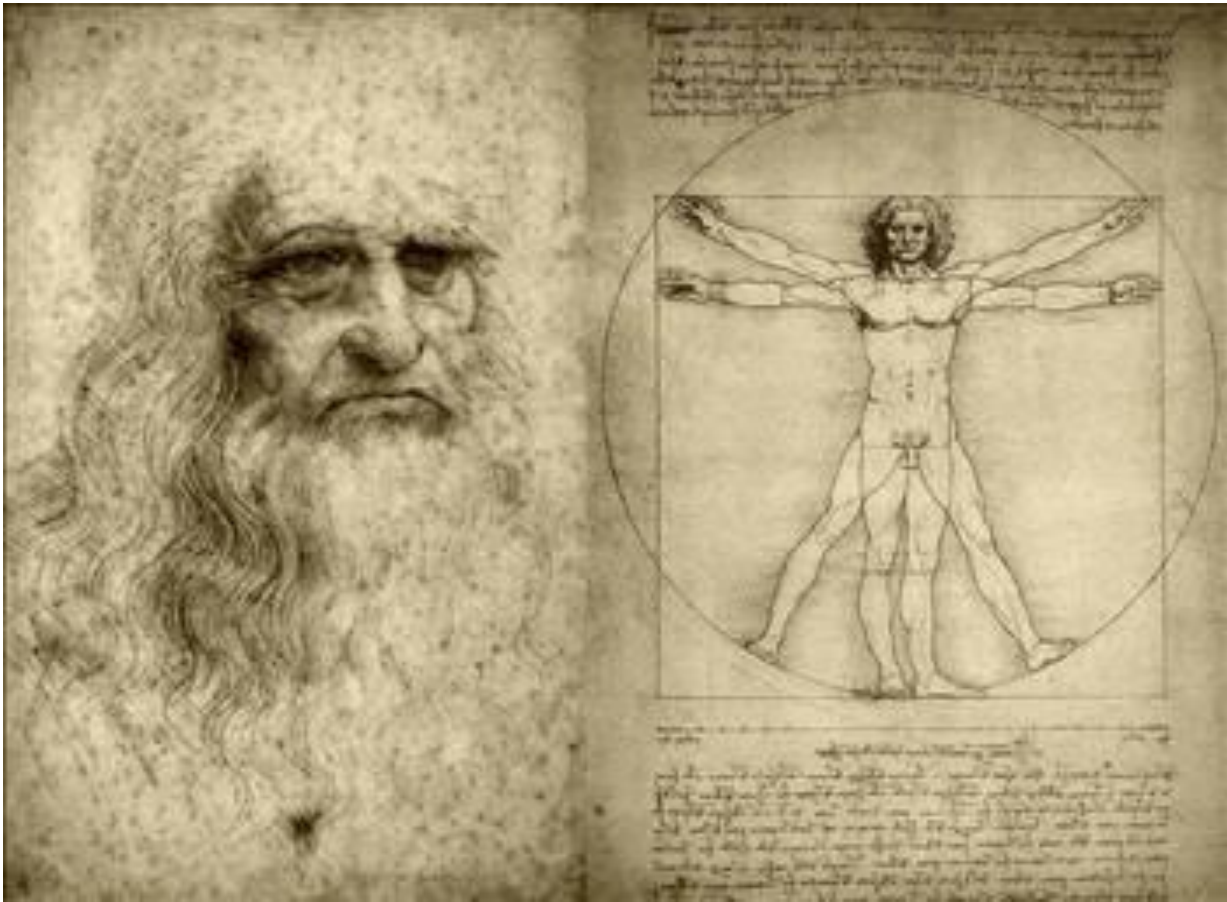


LEONARDO RISTORANTE ITALIANO



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

FORRETTER / Starters

- Nr. 12 MINISTRONE** **Kr. 65.-**
Italiensk grønnsaksuppe m/ hvite bønner, bacon, løk, tomater og urter
Italian vegetable soup with white beans, bacon, onion and tomato
- Nr. 48 BRUSCHETTA ai PESTO** **Kr. 59.-**
2 halve rundstykker m/ hvitløksmør, italiensk mozzarella og pesto
Two bread roll halves with garlic butter Italian Mozzarella and pesto.
- Nr. 49 BRUSCHETTA ai SALAMI e GORGONZOL** **Kr. 59.-**
2 halve rundstykker m/ hvitløksmør, tomatsaus, salami og gorgonzola
Two bread roll halves with garlic butter, tomato sauce, salami and Gorgonzola cheese.
- Nr. 91 BRUSCHETTA ai POMODORO** **Kr. 62.-**
2 halve rundstykker m/ fersk tomat, hvitløk, basilikum og olivenolje.
Two bread roll halves with fresh tomato, garlic, basil and olive oil
- Nr. 14 CARPACCIO** **Kr. 118.-**
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. 132 MAZANCOLLE e CAPPE SANTE ai VINO BLANCO**  **Kr.118.-**
Scampi i olivenolje, hvitvin, hvitløk, persille og litt chili.
Scampi in olive oil, white wine, parsley and a pinch of chilli.

SALATER / Salads

- Nr.82 INSALATA di POLLO.....Kr.129;**
Kyllingsalat m/ Isberg salat, chery tomater, paprika,pesto,rødløk,olven olje
Chicken Salad w / lettuce Isberg, Chery tomatoes, peppers, pesto, red onion,
olven oil.
- Nr.30 INSALATA CAPRESE Kr. 128;**
Ferske tomater, italiensk fersk Mozarella, sort oliven, og basilikum.
Fresh tomatoes, fresh Italian Mozarella, black olives and basil
- Nr.33 INSALATA di GAMBERI alla VENEZIANA.....kr. 128;**
Reker salat m/ hvitløk,sitron,persille, oliven olje,servert m/liten pizza brød
Shrimp salad w/garlic, lemon, parsley,olive oil,served w/small pizza bread
- Nr.35 INSALATA di TONNO alla Mediterranea.....kr. 128;**
Tunfisk salat m/jertesalat,tunfisk,rødløk,tomater,agurk,mais,persille, ,
lett rømme,og, majones
Tuna salad w / jertesalat, tuna, red onion, tomatoes, cucumber, corn,
parsley,mayonnaise, light sour cream.
- Nr.38 INSALATA di GREEK Kr.125.-**
Isbergsalat m/ tomat, rødløk, agurk, sort oliven, fetaost,og,olivenolje
Lettuce with tomatoes, red onion, cucumber, black olives and feta
cheese,.and, olive oil.

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.

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. 148.-**
Tomatsaus, marinert kylling, brokkoli, cherry tomater, 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. 142.-**
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. 142.-**
Tomatsaus, fløtesaus, skinke, salami og 4 typer ost.
Tomato sauce, cream sauce, salami and 4 types of cheese.
- Nr. 20 PIZZA LEONARDO SPECIALE  Kr. 148.-**
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. 146.-**
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. 142.-**
Innbakt pizza m/ tomat saus, fløtesaus, skinke og 3 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, cream sauce, ham and 3 types of cheese.
- Nr. 23 CALZONE ELETTRICO  Kr. 146.-**
Innbakt m/ tomat saus, 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. 146.-**
Innbakt m/ tomat saus, skinke, fløtesaus, reker, hvitløk og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, ham, cream sauce, prawns, garlic and 4 types of cheese.
- Nr. 25 CALZONE con CARNE Kr. 146.-**
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. 146.-**
Innbakt m/ tomat saus, 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. 146.-**
Innbakt m/ tomat saus, 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. 146.-**
Innbakt m/ tomat saus, kylling, skinke, fløtesaus, hvitløk og 4 typer ost.
Stuffed pizza with tomato sauce, chicken, ham, cream sauce, garlic and 4 cheeses.
- Nr. 29 CALZONE con FRUTA di MARE Kr. 148.-**
Innbakt m/ blåskjell, reker, kongereker, krepsehaler, krabsticks, fløtesaus og 3 typer ost.
Stuffed pizza with mussels, prawns (shrimp), king prawns, crayfish tails, crabsticks, cream sauce 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).

PASTA / Pastry

- Nr. 2 PENNE con CARNE**  **Kr. 142;**
biff strimler, sjampinjong, paprika, cherry tomater, Basilikum,
Hvitløk, Chili, og, tomat saus.
*Penne, beef strips, mushroom, peppers, cherry tomatoes, garlic, chili,
Basilikum, og, tomat sauce*
- Nr. 3 SPAGHETTI BOLOGNESE** **Kr. 139;**
Spaghetti m/ kjøtt saus bolognes.
Spaghetti with Bolognese meat sauce
- Nr. 5 SPAGHETTI "LEONARDO"** **Kr. 142;**
Spaghetti / m Kyling Strimler, Parmaskinke, Pasta saus M / Urter, Pesto,
Mozerella, Parmesan ost, Oliven olje.
*Spaghetti / m Kyling Strips, Parma Ham, Pasta Sauce W / Herbs, Pesto,
Mozerella, Parmesan, olive oil. -*
- Nr. 11 SPAGHETTI FONTANESI**  **Kr. 139;**
Spaghetti m/ kylling, tomat saus, chili, hvitløk og fløte.
Spaghetti with chicken, tomato sauce, chilli, garlic and cream.
- Nr. 7 SPAGHETTI CARBONARA** **Kr. 139.;**
Spaghetti m/ bacon og fløte.
Spaghetti with bacon and cream.

GRATINERTE RETTER / Pasta Gratin Dishes

- Nr. 1 LASAGNE m/ liten salat** **Kr. 146.-**
Ovnsbakte pastaplater m/ kjøtt saus 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. 146.-**
Ovns bakt pasta m/ kjøtt saus, gorgonzola, chili, mozzarella og fløte.
Baked pasta with meat sauce, cream, chilli, Gorgonzola and mozzarella.
- Nr. 9 TORTELLINI con CARNE e GORGONZOLA**  **Kr. 149.-**
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.*

FERSK LEONARDO PASTA

Fresh pasta Leonardo

- Nr. 133 LEONARDO PASTA con PESTO e POLLO Kr. 146.-**
Gratinert fersk pasta m/ grøn 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..... Kr. 146.-**
Gratinert fersk pasta m/ grøn 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. 149.-**
Gratinert fersk pasta m/ grøn pestosaus, kalkun, bacon, parmesan, olivenolje og en liten salat.
Fresh pasta gratin with green pesto, turkey, bacon, parmesan,olive oil and a small sidesalad.
- Nr. 215 LEONARDO PASTA con PESTO e SALMONE..... Kr. 149.-**
Gratinert fersk pasta m/ grøn pestosaus, laks, mozzarellaost , olivenolje og en liten salat.
Fresh pasta gratin with green pesto, salomon, mozzarella,olive oil and a small side salad.
- Nr. 205 LEONARDO PASTA alla CROSTACEO.....Kr.152.-**
ferskpasta m/ skalldyrmiks i tomat saus, hvitvin, løk og hvitløk.
Fresh pasta with mixed shellfish in tomato sauce, white wine, onion and garlic.

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. 239.-**
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. 239.-**
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. 242.-**
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. 244.-**
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.-**
Ovnstekt biff m/ fløtte saus, sjampinjong og parmesan. Serveres m/ valgfritt tilbehør, og kokt grønnsker (babygulrøtter, aspargesbønner)
Baked sirloin steak with cream sauce, mushroom and parmesan. With your choice of side dish and boiled vegetable(baby carrots, beans)

FRITT VALG AV TILBEHØR TIL BIFFRETTER

Choose your own side dish for Beef dishes

- Nr. 34 Frityrstekte poteter inkludert/included**
Deep fried potatoes
- Nr. 36 Fløtegratinerte poteter inkludert/included**
Potatoes Gratin (sliced and baked in cream, topped with cheese)
- Nr. 128 Ris inkludert/included**

ANDRE RETTER

Other Dishes

- Nr. 32 PETTO di POLLO "TORINO" GRATINATO Kr. 198.-**
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. 219.-**
Biffkjøtt m/ parmaskinke, salvie, og hvitvinsaus. Serveres m/ "ris" og fritt valg av tilbehør babygulrøtter, aspargesbønner .
Beef with Parma ham, sage, baby carrots, beans and white wine sauce. Served with "rice" and your choice of side dish.

FRITT VALG AV TILBEHØR

Choose your own side dish

- Nr. 34 Frityrstekte poteter inkludert/included**
Deep fried potatoes
- Nr. 36 Fløtegratinerte poteter inkludert/included**
Potatoes Gratin (sliced and baked in cream, topped with cheese)
- Nr. 128 Ris inkludert/included**

FISK

Fish

- Nr. 202 PESCE alla PANNA Kr. 218-**
Sjøtunge m/ fløtesaus, sjampinjong, parmesanost. Serveres m/ ris og kokt Grønsaker (asparges,babygulrøtter,aspargesbønner).
Sole with cream sauce, mushroom and parmesan. Served with rice and boiled vegetable(baby carrots, beans)
- Nr. 203 SCAMPI PANNA e BASILICO Kr. 198.-**
Kongereker m/ fløtesaus, hvitløk, basilikum. Serveres m/ ris og kokt grønsker (babygulrøtter,asparges, og, aspargesbønner)

King prawns with cream sauce, garlic and basil. Served with rice and boiled vegetable(babycarrots,asparagus,beans)

BARNEMENY

Children's Selection

- Nr. 124 PEPPERONIPIZZA** kr. 75.-
Tomatsaus, pepperoni og mozzarella.
Tomato sauce, pepperoni and mozzarella.
- 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 pizza m/ tomatsaus, mozzarella, fløtesaus og skinke.
Stuffed pizza with tomato sauce, mozzarella, cream sauce and ham.
- Nr. 123 SPAGHETTI** kr. 68.-
Spaghetti m/ kjøttsaus, eller kjøttboller.
Spaghetti w / meat sauce or meatballs.
- Nr. 10 FRITYRSTEKTE POTETER**.....Kr. 68;
M/ grillet pølser eller kyllingfilet
w / grilled sausages or chicken

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. 69.-**
Valnøtt is m/ krem, karamellsaus og mandelstrø.
Walnut ice cream with caramel sauce and crushed almonds.
- Nr. 41 BANAN SPLIT** **Kr. 69.-**
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. 69.-**
Marengs, vaniljeis, sjokoladesaus, krem og kakao.
Meringue with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and cocoa.
- Nr. 43 CREME CAMEL** **Kr. 72.-**
Leonardos hjemmelagde karamellpudding med krem og karamellsaus.
Leonardo's homemade crème caramel, with whipped cream and caramel sauce.
- Nr. 44 TIRAMISU** **Kr. 74.-**
Hjemmelagd kake med kakaosjokolade, mascarponeost og amarettolikør.
Homemade cake-like dessert with cocoa, mascarpone cheese and amaretto liqueur.
- Nr. 45 GELATO con BAILEYS** **Kr. 69.-**
Vanilje is med baileyslikør og krem.
Vanilla ice cream with Baileys and whipped cream.
- Nr. 46 GELATO con LIQUORE all UOVO** **Kr. 69.-**
Vaniljeis med eggelikør og krem.
Vanilla ice cream with egg liqueur and whipped cream.
- Nr. 47 MERTILLE con GELATO di VANIGLIA** **Kr. 74.-**
Vaniljeis m/ varme skogsbær og eggelikør.
Vanilla ice cream topped with a warm sauce of forest berries and egg liqueur.

ITALIENSK IS

Sorbets

- Nr. 39 SORBETTO al LIMONE** **Kr. 72.-**
Sitron sorbetis. – *Lemon sorbet.*
- Nr. 134 SORBETTO al MANGO** **Kr. 72.-**
Mango sorbetis. – *Mango sorbet.*

MINERALVANN

Soft drinks

Nr. 53	Coca Cola	glass - 0,33 l	Kr. 32.-
Nr. 54	Coca Cola	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	Sprite	glass - 0,33 l	Kr. 32.-
Nr. 58	Sprite	0,5 l	Kr. 36.-
Nr. 59	Fanta – Orange flavoured soft drink	glass - 0,33 l	Kr. 32.-
Nr. 60	Fanta	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. 32.-
Nr. 85	julebrus -	0,33 l	Kr. 34;

VANN

Mineral Water

Nr. 80	Farris grønn	0,33 l	Kr. 34.-	<i>Sparkling mineral water "Farris green" (hint of lime).</i>
Nr. 81	Farris blå	0,33 l	Kr. 34.-	<i>Sparkling mineral water "Farris blue" (plain).</i>

KAFFE / Coffee

Nr. 61	Caffe Macchiato	Kr. 24,-
Nr. 62	Espresso	Kr. 24,-
Nr. 138	Dobbel espresso – <i>Double espresso</i>	Kr. 28,-
Nr. 63	Cappuccino	Kr. 28,-
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 whipp</i>	Kr.32;
Nr. 136	Caffè e Latte	Kr. 32,-
Nr. 280	Caffè Mocca	Kr. 34,-
Nr. 113	Irish Coffee (kaffe, whisky, krem).....	Kr. 85,-

COGNAC

Nr. 109	Braastad X.O. Fine	4 cl	Kr. 87,-
Nr. 110	Bache Gabrielsen	4 cl	Kr. 85,-
Nr. 108	Stock 84 Riserva V.S.O.P (italiensk).....	4 cl.....	Kr. 85;

GRAPPA

Nr.111	Nonino Grappa Monovitigno Cuvée (Venezia)	4 cl.....	Kr 71;
	Vannklar. Middels fylde. Tiltalende aroma preget av blomster og fersken Lang tørr ettersmak med streif av kirsebærstein.		
Nr.112	Jacopo Poli Grappa Moscato di Po'(Veneto)	4cl.....	Kr 71;
	Vannklar. Lett grappa med innslag av urter. Ren og fruktig ettersmak.*		

LIKØR/Licqueur

Nr. 100	Baileys	4 cl	Kr. 62,-
Nr. 102	Tia Maria	4 cl	Kr. 62,-
Nr. 104	Drambuie	4 cl	Kr. 65,-
Nr. 105	Sambuca (anis likør)	4 cl	Kr. 68,-
Nr. 118	Cointreau	4 cl	Kr. 68,-

FATØL /Beer on Tap

- Nr. 96 Carlsberg fatøl (M) 0,5 l Kr. 69.-
Nr. 97 Carlsberg fatøl (S)..... 0,33 l Kr. 59.-

ØL PÅ FLASKE / Bottled Beer

- Nr. 98 Efes Pilsener (S) (tyrkia.....0,33 lkr.62;
Nr. 99 Peroni Nastro Azzurro(S) (Italia).....0,33 lkr.64;
Nr. 51 Munkholm – Norwegian non-alcoholic beer.....0,33 l kr.36 ;

APERITIF & LONG DRINKS

- Nr. 106 Gin og tonic – *Gin & Tonic* 4 cl Kr. 79.-
Nr.107 Vodka battery..... 4 cl Kr .89.-
Nr. 119 Martini ekstra dry, Rosso & Rose 6 cl Kr. 59.-
Nr. 222 Fjølbekk (akevitt, vodka, sprite) Kr. 79.-
Nr. 233 Captain Morgan Black Label (rom, Cola, lime) Kr. 79.-

ANNET / Other Drinks

- Nr. 103 Jegermeister 4 cl Kr. 52.-
Nr. 281 Akevitt..... 4 cl Kr. 66.-
Nr. 303 Gammel Dansk..... 4 cl Kr. 62.-
Nr. 300 Fernet Branca4 cl.....Kr.62;
Nr . 301 St. Halvard 4 cl Kr. 62.-
Nr. 302 Kahlua 4 cl Kr. 62.-

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. 319.-

Nr. 129 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 178.-

Nr. 130 1 glass – single glass Kr. 69.-

J. Bäumer Riesling Classic

Fylde: ○ Friskhet: ● Sødme : ○

Middels dyp strågul. Fruktighet med preg av grønt eple og sitrus, antydning til mineraler i ettersmaken. Medium-deep straw. Fruity with a touch of green apple and citrus, hint of minerals in the aftertaste.

Nr.140 1/1 flaske – whole bottle.....Kr.319;

ROSEVIN – Rosé

MASI MODELLO DELLE VENEZIE ROSOTO

Fylde: ● Friskhet: ● Sødme: ○

Middels dyp blårosa. Fruktighet med preg av røde bær og roser, hint av skinke og mandler. Tørr. Medium deep blårosa. Fruity with a touch of red berries and roses, hints of ham and almonds. Dry.

Nr. 93 1/1 flaske – whole bottle Kr. 325.-

ALKOHOLFRI VIN(rød& Hvit) / Non-alcoholic Wine

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

Nr. 116 1/1 flaske – whole bottle..... Kr. 160.-

Nr. 135 1 glass – single glass.....Kr. 52.-

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. 335.-

Nr. 68 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 195.-

Nr. 69 1 glass – single glass Kr. 69.-

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. 339.-

Nr. 77 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 192.-

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. 332.-

Nr. 74 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 192.-

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. 339.-

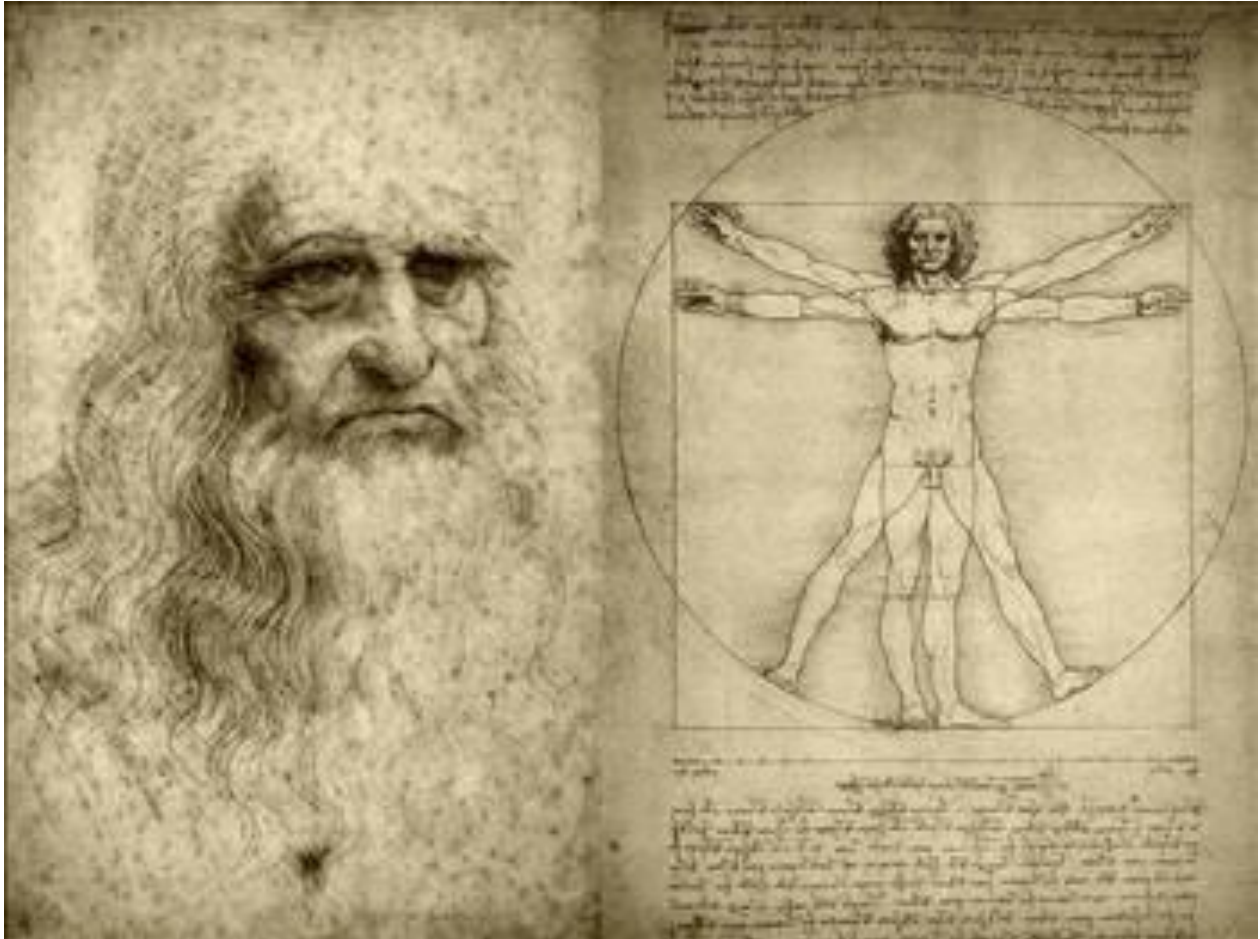
Nr. 71 1/2 flaske i karaffel – half bottle in a carafe Kr. 195.-

MASI BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO

(Fylde:● Friskhet:● Garvestoffer:●)

Middels dyp rød. Ung, fruktighet preget av røde bær, grønne urter og litt krydder. Ettersmak med antydning til bitterhet. Medium deep red. Young, fruity marked by red berries, green herbs and some spices. After taste with a hint of bitterness

Nr.150 1/1 flaske – whole bottle 385,



”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