

LEONETTI 1953

Ristorante tipico silano

Menu

“Sila Food Experience
La Sila Raccontata nei piatti”

LEONETTI

LEONETTI 1953

Ristorante tipico silano

Promuovere e valorizzare il patrimonio agroalimentare della Sila.

Con questo obiettivo nasce **Sila Food Experience - La Sila raccontata nel piatto** la proposta gastronomica di **Leonetti 1953 Ristorante tipico silano** che, a partire dalla denominazione dei piatti, accompagna l'ospite alla degustazione di **prodotti tipici della Sila**: Patata della Sila IGP, birra agricola, pane da grani antichi, carni dai pascoli all'aperto, ortive, frutti di bosco e del sottobosco, la straordinaria produzione lattiero-casearia, i dolci della tradizione, tutto questo elaborato insieme ad ingredienti provenienti dal vicino Pollino e dallo Jonio.

Benvenuti.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

- 1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio **1**;
 - b) maltodestrine a base di grano **1**;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato **1**;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;**
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
- 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/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

1 E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE.

LEONETTI

LEONETTI 1953

Ristorante tipico silano

“Sila Food Experience
La Sila Raccontata nei piatti”

AperiSila

Chips di patata della Sila IGP, pane da farina di grano verna silano macinato a pietra, caciocavallo, pizza silana con lievito madre, 'nduja calda, birra agricola della Sila. € 12,00

Antipasti

Caporosa

Salumi e formaggi silani dai pascoli all'aperto **per 2.** € 18,00

Gariglione

Salumi e formaggi silani dai pascoli all'aperto e i suoi sott'oli **per 2.** € 21,00

La Sila si tuffa in mare

Crostino di pane da farina di grano verna silano macinato a pietra, butirro della Sila, sardella dello Jonio **per 2.** € 9,00

Le tre vette bianche della Sila

Caciocavallo, butirro, mozzarella silana o ricotta silana **per 2.** € 10,00

Tricolore silano

Pomodoro, mozzarella silana, basilico, origano. € 8,00

Il fuso silano

Formaggio ovi caprino silano alla piastra. € 7,00

LEONETTI

LEONETTI 1953

Ristorante tipico silano

“Sila Food Experience
La Sila Raccontata nei piatti”

Primi

Croce di Magara

Pasta fresca, salsiccia silana, datterino giallo, ricotta affumicata silana e polvere di amaretto. € 12,00

La tagliatella nella valle dell'Inferno

Pasta fresca, funghi porcini della Sila. € 12,00

La valle dell'Inferno e la piana di Sibari

Risotto, riso di Sibari e funghi Porcini della Sila. € 12,00

Il Dolcedorme nella piana di Sibari

Risotto, riso di Sibari e tartufo del Pollino. € 12,00

Bocca di Piazza

Gnocchi di patata della Sila IGP, salsa di pomodoro e mozzarella silana. € 8,00

Secondi

Quaresima

Salsiccia silana, pancetta silana, arista di suino nero di Calabria, costina. € 11,00

Sculca

Costata di vitello silano € 4,00 /l'etto

Righio

Tagliata di manzo silano € 4,00 /l'etto

Fago del Soldato

Patata della Sila IGP, caciocavallo, guanciaie, scarola saltata. € 8,00

Da Moccone al Dolcedorme

Straccetti di vitello silano al tartufo del Pollino e nocciole. € 14,00

LEONETTI 1953

Ristorante tipico silano

“Sila Food Experience
La Sila Raccontata nei piatti”

Contorni dei villaggi rurali

Parenti Patata della Sila IGP fritta	€ 3,00
Lagarò Patata della Sila IGP 'mpacchiusa	€ 3,50
Barracchelle Patata della Sila IGP rustica	€ 3,00
Guzzolini Caciocavallo alla piastra	€ 5,00
Rovale Patata della Sila IGP e funghi porcini	€ 8,00
Torre Garga Insalate verdi e verdure di stagione	€ 3,00

Dolci e gelati

Tartufo di Pizzo	€ 4,00
Tortino al cuore caldo	€ 3,50
Cheesecake ai frutti di bosco della Sila	€ 4,50
Pitta 'mpigliata	€ 2,50
Panna cotta della Sila	€ 3,00

LEONETTI

LEONETTI 1953

Ristorante tipico silano

“Sila Food Experience
La Sila Raccontata nei piatti”

Vini

Vini Rossi

Pepe Rosso (Magliocco e Merlot)
Cantine Spadafora € 13,00

Solenero (Magliocco e Merlot)
Cantine Spadafora € 13,00

Neropaco (Magliocco Dolce)
Cantine Spadafora € 13,00

Vurgadà (Nerello Cappuccio)
Santa Venere -Bio- € 22,00

Cirò Rosso (Gaglioppo)
Santa Venere - Bio- € 15,00

Speziale (Marsigliana Nera)
Santa Venere - Bio - € 19,00

Cirò Dolcerubino (Gaglioppo)
Feudo Liguori € 18,00

Vini Rosati

Rosaspina (Greco Nero)
Cantine Spadafora € 14,00

Domus (Vino Spumante)
Cantine Spadafora € 14,00

Arsura (Magliocco Dolce)
Cantine Spadafora € 15,00

LEONETTI 1953

Ristorante tipico silano

“Sila Food Experience
La Sila Raccontata nei piatti”

Cirò Rosato (Gaglioppo) Santa Venere - Bio-	€ 15,00
Scassabile (Marsigliana Nera) Santa Venere - Bio-	€ 19,00
Lumare (Gaglioppo e Cabernet Sauvignon) Tenuta Iuzzolini	€ 15,00
Cirò Dolcevita (Gaglioppo) Feudo Liguori	€ 16,00
Vini Bianchi <hr/>	
Madre Goccia (Greco Bianco e Chardonnay) Tenuta Iuzzolini	€ 15,00
Dolcemare (Greco Bianco) Cantine Spadafora	€ 14,00
Mon Amour (Vino Frizzante Bianco) Cantine Spadafora	€ 12,00
Chrysos (Greco Bianco Frizzante) Ippolito 1845	€ 12,00
Vescovado (Guardavalle) Santa Venere -Bio-	€ 19,00

LEONETTI

LEONETTI 1953

Ristorante tipico silano

Via Roma - Camigliatello Silano
Spezzano della Sila (CS)
328 957 0 993

LEONETTI