

Benvenuti al

LEONESSA RESTAURANT & PIZZA GOURMET

Dietro ogni piatto c'è una storia di passione, impegno e dedizione.

Andrea Leonessa è un imprenditore vesuviano che ha il sogno di portare l'eccellenza della tradizione culinaria italiana in tutto il mondo. Patron dello storico Bar Pasticceria Giulia Élite Café, della Grafferia Petitè Giulia, del Giulia Elitè Cafè, della Gastronomia Andrea Leonessa e naturalmente del nostro ristorante.

Andrea ha ereditato una tradizione familiare che ha trasformato con amore, passione e sacrificio in un'azienda di eccellenza. Oltre i confini della sua città natale progettando un'espansione del marchio in città italiane come Napoli, Roma, Milano e Firenze, portando l'eccellenza nei prodotti e nei sapori delle migliori caffetterie italiane. Ed oggi, con orgoglio, la nostra pasticceria storica già esporta i suoi deliziosi prodotti in diverse città d'Europa come Germania, Olanda ed Emirati Arabi con l'ambizione di diffondersi sempre di più in tutte le altre città del mondo.

Ogni portata che gusterete in questo ristorante sarà un tributo alla nostra eredità culinaria e siamo lieti di condividere con voi questo viaggio attraverso i sapori e le tradizioni che hanno reso famosa la nostra cultura gastronomica.

Vi ringraziamo di aver preso parte a questa esperienza culinaria e ci auguriamo che il vostro tempo con noi sia un momento di consapevolezza, scoperta e piacere.

Buon appetito!



i crudi mare

*Questa selezione è un piacere per regalare momenti di pura felicità.
Il pescato del giorno, un abbraccio tra Iside e Partenope.*

SCAMPI 6€/al pezzo

GAMBERI ROSSI 4€/al pezzo

TARATUFI 3,5€/al pezzo

OSTRICHE 5€/al pezzo

prezzo variabile a seconda della stagione





i miei capricci

LE NOSTRE TÀRTARE MARE

TÀRTARE DI SALMONE 24€

Con fiori eduli, agrumi della Calabria, insalatina di rapa rossa e olio E.V.O.

TÀRTARE DI TONNO 24€

Con tonno pinne gialle, lime, finocchio, indivia, mango e teriyaki sauce

TÀRTARE DI GAMBERI ROSSI 24€

Con pomodori verdi, confettura di agrumi di Sorrento e uvetta

LE NOSTRE TÀRTARE TERRA

L'AVELLINESE 22€

Tàrtare di scottona con riduzione di bufala, pesto di prezzemolo, crumble di castagne di Montella

LA CLASSICA 18€

Tàrtare di fassona con mou di pomodorini del piennolo, polvere di olive nere, cremoso di capperi di Pantelleria e crostino di pane profumato alle erbe di montagne

LA DELICATA 20€

Tàrtare di fassona piemontese con stracciatella di bufala campana, tarallo sbriciolato, mandorle, pepe rosa, polvere di fiori eduli e gocce di primo olio Riserva I.G.P.



antipasti

ROCHER DI MAIALINO 13€

4 pezzi

Sfere di maialino nero casertano impanato alla nocciola, con vellutata di porcini, provola di Agerola e croccante di speck di riserva

ANGUS AFFUMICATO 18€

Carpaccio di manzo affumicato con stracciatella di bufala, crema di nocciole di Avella e mou di pomodori del piennolo

LO SCRIGNO AL TARTUFO 16€

Scrigno di patata viola, uovo di gallina, chips croccanti al pepe e lamelle di tartufo nero uncinato

INSALATA DI SEPIE E POLPO 15€

Petali di sepie e polpo nostrano, al profumo di timo e limone, carciofi di Schito e zeste della costiera sorrentina

SEPPIOLINE ALLA SCAPECE 12€

Lamelle di seppia scottata con zucchine alla scapece tonno rosso cubettato insaporito agli agrumi

SFERE DI MAZZARA 15€/4 pezzi

Biglie di ricotta con gamberi rossi di Mazzara del Vallo, zeste di lime, pepe rosa e gel di cipolla ramata

TONNO ROSSO TATAKI 18€

Tonno rosso scottato con crosta di pistacchio di Bronte cipolla caramellata e salsa in agrodolce

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOPPIA CORONA 15€ E MOZZARELL DI BUFALA

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI 10€



special selection

FRITTATINE AL RAGÙ 3,5€/1 pezzo

Bucatini trafiletti a bronzo, fior di latte campano, ragù partenopeo, parmigiano reggiano, piselli novelli, sale, pepe e cremoso di latte impanate al pane pankò

TIMBALLO DI PASTA ALLA NERANO 3,5€/1 pezzo

Timballo di bucatini con zucchine, provolone del monaco e fonduta di provola di Agerola, impanatura ai corn flakes, con pioggia di bacon croccante

FRITTATINA DEL CASARO 3,5€/1 pezzo

Bucatini trafiletti a bronzo con crema di latte, mortadella Bologna e provola dei monti
Lattari in pastella homemade

ARANCINO ROSSO 2,5€/1 pezzo

Arancino rosso alla partenope con fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, cipolla di Muontuori, magro di Marchigiana, parmigiano reggiano

CROCCHÈ DI MASANIELLO 3€/1 pezzo

Crocchè con patate di Avezzano in pasta gialla pepe di Sichuan, parmigiano 24 mesi e cuore di fior di latte di Agerola

PARMIGIANA BIANCA 9€

Parmigiana di zucchine rivisitata con provola fumè, caciocavallo irpino, grana padano e crema di latte jersi

MILLEFOGLIE DI MELANZANE 9€

Parmigiana di melanzana alla napoletana con fior di latte campano, basilico, cuore di bue sorrentino, parmigiano reggiano 36 mesi e coulisse di pomodorini del vesuvio



angolo del casaro

TAGLIERE DI FORMAGGI

PER 2 PERSONE **25€** - PER 4 PERSONE **40€**

Blue di bufala erborinato D.O.P. Caseificio Quattro Portoni, pecorino di Pienza D.O.P., Taleggio D.O.P. riserva Carozzi, pecorino alle vinacce Antica Fattoria la Parrina

TAGLIERE DI BUFALA CASERTANA

PER 2 PERSONE **35€** - PER 4 PERSONE **60€**

Speck di Bufala, mortadella di Bufala, salame di Bufala, mozzarella di Bufala, tarallo al pepe e mandorle

LA SELEZIONE SALUMI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

PER 2 PERSONE **22€** - PER 4 PERSONE **40€**

Prosciutto crudo di Parma doppia corona stagionato 24 mesi, mortadella fattorie Muccino con pistacchio di Bronte, schiacciata calabra dolce I.G.P., salame Napoli nostrano I.G.P., pecorino Principe Siciliano, pepe e zafferano, gorgonzola cremoso D.O.P., caciocavallo dei Monti Lattari, miele di acacia e confettura di stagione selezionate dallo chef

PROSCIUTTO PATANEGRA 100gr

AL PIATTO **25€**

Il Jamón ibérico, prosciutto di razza iberica al 100% proveniente da un maiale di razza iberica



primi piatti

PAPPARDELLA LEONESSA 20€

Pappardella tricolore ai funghi porcini dell'Irpinia, croccante di maialino e vellutata di provola di Agerola

PASTA E PATATE CON TOTANO 16€

Pasta e patate con totano erbe di montagna e corallo di patata viola

MEZZI PACCHERI ALL'ASTICE 30€

Mezza manica trafileta al bronzo con astice del nostro acquario e guazzetto di pomodorino datterino

LINGUINE DI MAZZARA 22€

Linguine Leonessa con gamberi rossi di Mazzara del Vallo

COCCIO IN TAVOLA 18€

Ragù di gallinella del mediterraneo con pomodorino del piennolo

TAGLIOLINO TARTUFATO 18€

Tagliolino Leonessa cacio e pepe al tartufo nero

TAGLIOLINO CACIO E PEPE 14€

Tagliolino Leonessa cacio e pepe

LINGUINE AL NERO DI SEPPIE 22€

Linguine al nero di seppie cacio e pepe con gambero di mazzara

GIALLO DI NORVEGIA 18€

Mezzemaniche pomodorino giallo, baccalà norvegese, burratina di bufala, polvere di olive nere taggiasche e pesto di prezzemolo



OMAGGIO ALLA TRADIZIONE

LO ZITO ALLA LARDIATA 12€

Zito con pomodorino del piennolo, scalogno, lardo di colonnato e mantecato con pecorino

CANDELE ALLA GENOVESE 15€

Candele pastificio Leonessa alla genovese classica con muscolo di manzo e cipolle di Tropea

QUADROTTO IRPINO 20€

Quadrotti con ripieni di ricotta con porcini, crema di castagne, croccante di pancetta e fiocchi di provolone del Monaco

RISOTTO ALLA PESCATORA 20€

Risotto con frutti di mare, molluschi crostacei e pomodorini del vesuvio

SPAGHETTI A VONGOLE 16€

Spaghetti con vongole veraci con aglio e olio evo

LE NOSTRE ZUPPE

ZUPPA DI SCAROLE E FAGIOLI 13€

Zuppa di scarole e fagioli con cubetti di pane cafone profumate alle erbe di montagne

ZUPPA DI CASTAGNE 15€

Castagne di montella, fagioli cannellini, pancetta e porcino irpino, servito con dadolata di pane cafone



carne & pesce

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI 16€/pax

Gamberi e calamari con farina di semola di prima macina e fritti

POLIPO GRIGLIATO AL TARTUFO 16€

Polpo in doppia cottura su crema di patate signorina bianca laziale aromatizzato al tartufo avellinese con caponatina campana

MAIALINO ALLA MELA ANNURCA 18€

Maialino nero casertano cbt laccato con castagne, mela annurca e ristretto d'aglianico

MAIALINO NERO BARDATO 18€

Filetto di maialino nero casertano bardato con porchetta, e glassato con demi glace e ristretto di aglianico, friarielli e porcini alle erbe di campo

FILETTO AI FRUTTI DI BOSCO 25€

Filetto di scottona con crema al latte insaporita al manzo con frutti di bosco

PESCATO DEL GIORNO prezzo S.D.

Pesce fresco del giorno secondo la disponibilità della cucina

TRILOGI DI PESCE ALLA BRACE prezzo S.D.



secondi piatti

CRUNCH DI BACCALÁ 20€

Croccante di pasta Leonessa sposato al baccalà su specchio cacio e pepe con gel di cipolla ramata mou di pomodoro del piennolo e pesto di prezzemolo

BRANZINO AL LIMONE 15€

Branzino al profumo di limone di Sorrento servito con citronette e misticanza dell'orto

BRANZINO IN CROSTA DI SALE 18€

Branzino in crosta di sale al profumo di agrumi erbe di montagne thè nero ai frutti rossi con scarola partenopea e corallo di nero di seppia



delizie grill

T-BONE DI FRISONA ALPINA 8€/etto

- DA KG. 1 -

Cottura su griglia a carboni *premium* di quercia bianca

MANZETTA PRUSIANA 7,5€/etto

- DA KG. 1,2 -

Cottura su griglia a carboni *premium* di quercia bianca

IL CUBEROLL 9€/etto

Cottura su griglia a carboni *premium* di quercia bianca

FILETTO DI FASSONA 9€/etto

- DA GR.300 -

Cottura su griglia a carboni *premium* di quercia bianca

TOMAHAWK DI FRISONA ALPINA 8€/etto

Cottura su griglia a carboni *premium* di quercia bianca

RUBIA GALLEGA 7,50€/etto

Cottura su griglia a carboni *premium* di quercia bianca

COSTATA DI VACCA GIALLA 7,50€/etto

- SPAGNOLA STRAVECCHIA -

Cottura su griglia a carboni *premium* di quercia bianca

FIorentina di Chianina Toscana D.O.P. 7€/etto

- DA KG. 1,2 -

Cottura su griglia a carboni *premium* di quercia bianca



i contorni

**“LE RICETTE DELLA TRADIZIONE
PER ACCOMPAGNARE CON GUSTO
I NOSTRI SECONDI PIATTI”**

SCAROLA SALTATA CON TARALLO NAPOLETANO 5€

PATATE CON ROSMARINO AL FORNO 5€

MELANZANE A FUNGHETTO 5€

ZUCCHINE ALLA SCAPECE 5€

VERDURE ALLA GRIGLIA 5€

FRIARIELLI CAMPANI 5€

PATATINE FRITTE 4€

INSALATA MISTA 4€



le pizze

MARINARA CLASSICA 6€

Pomodoro San Marzano, origano siciliano e aglio campano

MARGHERITA CLASSICA 7€

Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico e olio d'oliva D.O.P.

MARGHERITA PROVOLA E PEPE 9€

Pomodoro San Marzano D.O.P., provola di bufala campana, Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico, pepe nero in grani e olio d'oliva D.O.P.

CAPRICCIOSA ROSSA 10€

Fior di latte di Agerola, pomodoro 100% italiano, salame Napoli, prosciutto cotto, funghi, olive nere Itrana, basilico e olio E.V.O.

CAPRICCIOSA BIANCA 10€

Fior di latte di Agerola, salame Napoli, prosciutto cotto, funghi, olive nere Itrana, basilico e olio E.V.O.

RUCOLINA 10€

Fior di Latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma, rucola, Parmigiano Reggiano 36 mesi

ORTOLANA 9€

Crema di peperoni, fior di latte di Agerola, mix di verdure al forno, patate lesse, Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico e olio E.V.O.

WÜRSTEL E PATATINE 8€

Fior di Latte di Agerola, würstel tradizionali e patate campane

LADYTONIA 14€

Speck di bufala, gorgonzola, provola, granelle nocciola, basilico, olio E.V.O.
e provolone del monaco

TRONCHETTO 14€

Ripieno di emmental, fior di latte, uscita rucola, prosciutto di Parma, pomodorini,
parmigiano, bufala, basilico e olio E.V.O.

TRONCHETTO FRITTO 15€

Ripieno di ricotta, provola, pepe, uscita prosciutto cotto, formaggio grattugiato,
basilico e olio E.V.O.

LA GENOVESE 12€

Genovese di carne di nostra produzione, provola, scaglie di grana, basilico e olio E.V.O.

LA NERANO 13€

Crema di zucchine, provola, chips di zucchine, pancetta croccante, provolone del monaco,
basilico e olio E.V.O.

PORCINA 15€

Salsiccia di norcia, funghi porcini dell'avellinese, provola di Agerola, fonduta di provolone del
Monaco, basilico e olio E.V.O.

DIAVOLA 8,50€

Pomodoro 100% italiano, salsiccia secca piccante, fior di latte di Agerola, scaglie di cacioricotta piccante, basilico e olio E.V.O.

BIANCA CON POMODORINI 8,50€

Fior di latte di Agerola, datterino rosso, bocconcino di bufala, basilico e olio d'oliva D.O.P.

PIZZA FRITTA CICOLI E RICOTTA 14€

Ricotta di bufala, provola affumicata, cicoli napoletani, pomodoro 100% italiano e pepe nero

BUFALINA 9€

Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala campana, Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico e olio d'oliva D.O.P.

MAIALINA 10€

Mozzarella di bufala campana, crema di friarielli del nostro campo, salsiccia di suino al pepe nero, scaglie di cacioricotta piccante e olio E.V.O.

RIPIENO AL FORNO CON SCAROLE 14€

Scarole saltate in padella con olive nere Itrana, pinoli e uva passa, provola di Agerola affumicata, alici di Cetara, olio E.V.O. e pecorino romano D.O.P. grattugiato

RIPIENO AL FORNO NAPOLETANO 14€

Ricotta di bufala, pomodoro San Marzano D.O.P., misto di salumi, cicoli napoletani, provola di Agerola e olio E.V.O.



le gourmet

BAMBOLA 9€

Focaccia con mortadella Favola al pistacchio, crema al pistacchio di Bronte e granella di pistacchio di Bronte

FAVOLA 10€

Fior di latte di Agerola, crema di pistacchio di Bronte, mortadella Favola I.G.P., scaglie di Parmigiano Reggiano, granella di pistacchio, bocconcino di bufala e olio d'oliva D.O.P.

LEONESSA SELECTION 14€

Pomodoro giallo del Vesuvio, baccalà islandese, patè Leonessa di olive nere di Gaeta

PATA NEGRA 35€

Focaccia con prosciutto spagnolo Pata Negra Cerezo stagionato 24 mesi e provola

LA PARMIGIANA 12,5€

Mozzarella di bufala, melanzane alla parmigiana, polpettine napoletane fritte, Parmigiano Reggiano, basilico fresco e olio d'oliva D.O.P.

MARINARA RIVISITATA 12€

Pomodoro San Marzano, origano siciliano, alici del Cantabrico e olive nere di Gaeta

MONTI LATTARI 12€

Fior di latte di Agerola, salsiccia di suino al pepe nero, patate al forno cotte a bassa temperatura, perline affumicate di bufala, rosmarino, pepe nero e olio d'oliva D.O.P.

VIOLETTA 11,50€

Crema di patate viola, Parmigiano Reggiano, fior di latte di Agerola, bacon croccante, tarallo napoletano "sugna e pepe", mandorle tostate e olio d'oliva D.O.P.

angolo dolce

SORBETTO 4€

Con limoni freschi di Sorrento

Lorem ipsum

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA 7€

Farcita al momento con crema pasticcera e amarena

CANNOLO 7€

4 pezzi

Farcito al momento con ricotta

CONNUBIO 12€

Cuoricino di mele in pastasfoglia con crema camomilla e gelato alla vaniglia

NUTELLINA 8€

Pizza con Nutella

MONTE SOMMA 7€

Con ricotta di bufala campana e Pellecchiella del Vesuvio

**7 VELI / PAN DI STELLE / COCCO E NUTELLA /
FETTA A LATTE / TIRAMISÚ / CHEESE CAKE**

MONOPORZIONI 5€

BIRRE ARTIGIANALI

PREZZO A BOTTIGLIA

LUCREZIA / 6€

- IGA BIRRA CON UVA/MOSTO 33 CL. 7% VOL. -

Una birra dal colore oro chiaro velato, dalla buona bollicina, con schiuma fine, pannosa e persistente. Al naso chiare note speziate, frutta estiva matura e agrumi.

Al palato fresca, fruttata, con note di cereale.

THOMAS / 6€

- BELGIAN TRIPEL 33 CL. 9,5% VOL. -

La più dolce principessa del Vesuvio, la Pellecchiella (albicocca vesuviana), regala la sua piacevolezza alla nostra Tripel, una birra di ispirazione belga ma dal cuore vesuviano.

Di colore oro intenso con schiuma bianca a grana fine. Il suo profumo è fresco e delizioso, un tripudio di frutta a pasta gialla e spezie, il tutto sostenuto da una robusta nota maltosa.

N'ARTIGIANA ORO / 6€

- BIRRA LAGER BASSA FERMENTAZIONE 33 CL. 4,8% VOL. -

Dal colore oro brillante e dalla schiuma bianca, fine, compatta e persistente, questa birra regala un aroma delicato di profumi floreali e la fragrante freschezza dei luppoli impiegati ne definiscono la finezza del suo carattere. Il gusto è pieno e rotondo, con un inconfondibile equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro degli oli essenziali di luppolo.

N'ARTIGIANA ROSSA / 6€

- BIRRA LAGER BASSA FERMENTAZIONE 33 CL. 5% VOL. -

Per il suo caldo aroma di malto e caramello, all'olfatto esprime iniziali note fruttate che ne conferiscono l'intensità del carattere. Prodotta con puro malto d'orzo.

N'ARTIGIANA AMBRATA / 6€

- BIRRA PALE ALE ALTA FERMENTAZIONE 33 CL. 5,8% VOL. -

Il suo aroma avvolgente è dettato da intense note maltate che, insieme ai profumi di vaniglia e chiodi di garofano, ne definiscono il carattere equilibrato. N'artigiana Ambrata si presenta al palato con un sapore deciso e regala un finale dissetante leggermente speziato. Prodotta con puro malto d'orzo.

N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO / 6€

- BIRRA STRONG ALE ALTA FERMENTAZIONE 33 CL. 7% VOL. -

La sua lunga maturazione fa sì che, i lieviti impiegati abbiano più tempo per la loro decantazione e che la nostra Doppio Malto abbia un colore limpido e caratteristiche gustative uniche. Dal color oro antico e dalla schiuma compatta, al naso propone un'esplosione di aromi con note fruttate di mela verde e di erbe officinali.

LEONESSA CATALANESCA / 15€

- BIRRA IN BOTTIGLIA DA 75 CL. -

BIBITE ANALCOLICHE

PREZZO A BOTTIGLIA 3€

ACQUA SAN PELLEGRINO / 75 CL.

ACQUA PANNA / 75 CL.

COCA-COLA / 33 CL.

COCA-COLA ZERO / 33 CL.

FANTA / 33 CL.

SPRITE / 33 CL.

LIQUORI LEONESSA

PREZZO AL BICCHIERE 4€

LIMONCELLO

MELONCELLO

NOCILLO

MELA ANNURCA

RUM

PREZZO AL BICCHIERE

EMINENTE 3 ANNI / 4€

EMINENTE 7 ANNI / 7€

DON PAPA / 8€

RUMP@LIC / 10€

ZACAPA 23Y / 10€

RON ZACAPA XO / 18€

IDENTITÁ AFRICANA / 6€

IDENTITÁ INDOCINESE / 6€

IDENTITÁ SPAGNOLA / 3€

DISTILLATI

PREZZO AL BICCHIERE

TEQUILA / 5€

GLEN MORANGE / 6€

“GIN MARE” TONIC / 10€

MARSALA SECCO “VECCHIO FLORIO” / 6€

PASSITO DI PANTELLERIA “FLORIO ZIGHIDÍ” / 3€

JEFFERSON / 6€

GRAPPA

PREZZO AL BICCHIERE

CAFFO BIANCA / 3€

LE DICHIOTTO LUNE MARZADRO / 4€

CAFFO BARRIQUE / 4€

CULTO BARRIQUE / 6€

BERTA BARRIQUE / 6€

COGNAC

PREZZO AL BICCHIERE

HENNESSY VS / 6€

WHISKY

PREZZO AL BICCHIERE

BUSKER SINGLE POT STILL / 5€

BUSKER SINGLE GRAIN / 5€

BUSKER SINGLE MALT / 5€

THE MACCALLAN 12 ANNI / 18€

OBAN 12 ANNI / 8€

GLAM ORANGIE / 5€