



LEON D'ORO

ALL YOU CAN EAT

MENU FERIALE

18.90 €

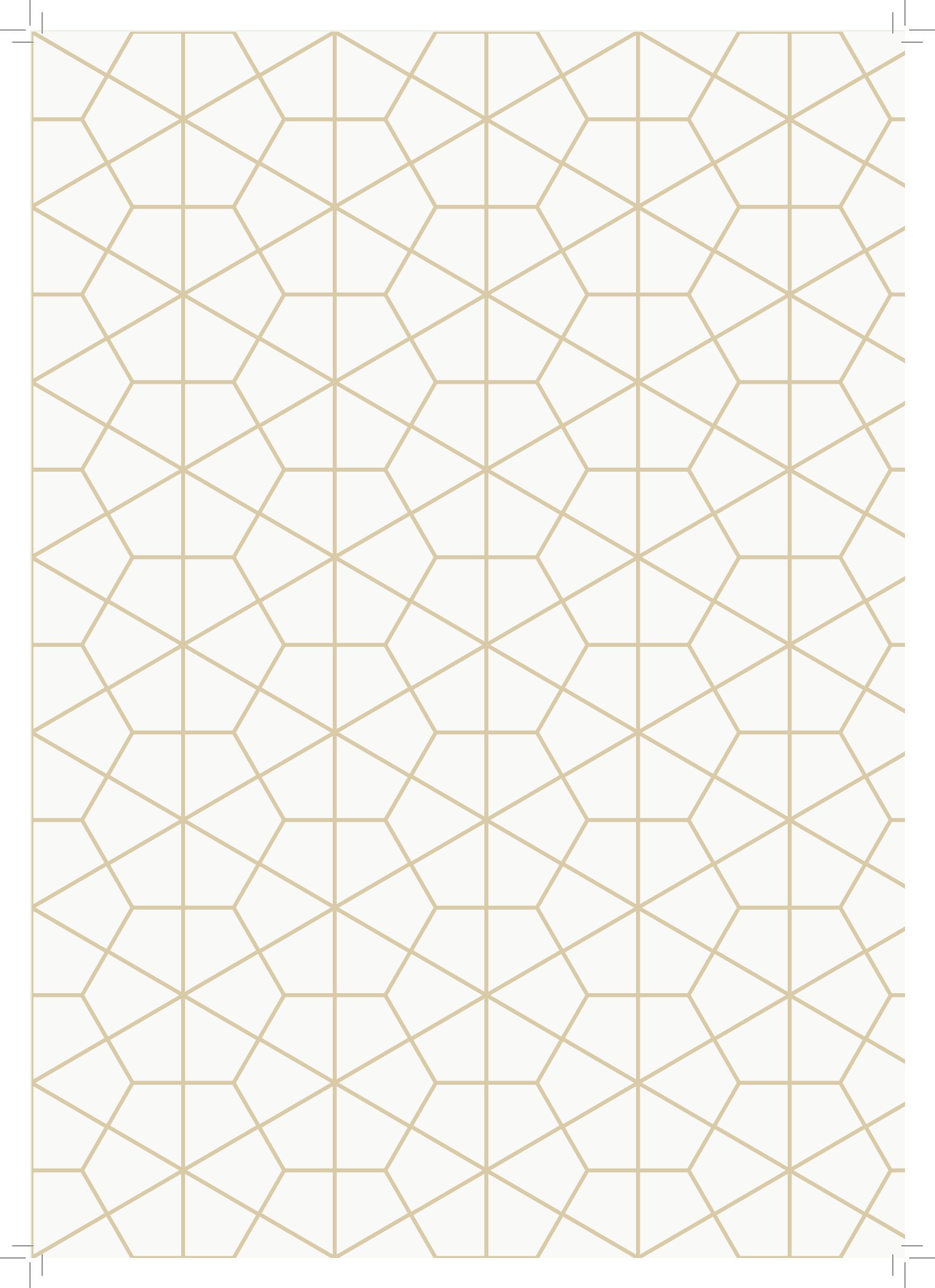
bambini sotto 130 cm

10.90 €

sotto 3 anni gratis

+ 2.00 € coperto, sono esclusi bevande, caffè,
liquori, dessert e le richieste fuori lista

Ristorante Leon D'oro offre una cucina fusion creativa, con una ampia scelta del cibo e unione armonica della cucina giapponese e cinese.



Allergeni

REGOLAMENTO CEE 1169/2016

Decreto legislativo n.109 del 27 gennaio 1992 Sezione III Decreto Legislativo n.114/2006.
Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questa azienda.



Cereali
contenenti glutine



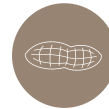
Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di
sesamo



Anidride
solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi



Tobiko

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

PRODOTTI SURGELATI

Per garantire la massima sicurezza dei nostri clienti, utilizziamo esclusivamente pesce abbattuto per almeno 24 ore alla temperatura di -20°C nel rispetto delle normative europee 853/2004.

Per motivi stagionali, alcuni cibi potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto delle normative sanitarie.

*prodotti surgelati

ANTIPASTI



1. HARUMAKI

Involino di pasta sfoglia alle verdure



3.50 €



2. HARUMAKI THAI

Involino di pasta sfoglia con gamberi e lardo



5.00 €



3. INVOLTINI DI SALMONE

Involino di pasta sfoglia con salmone, maionese e spezie



4.00 €



4. BAO

Pane orientale



4.00 €



5. RAVIOLI NIKU

Ravioli con carne e verdure



4.50 €



6. RAVIOLI SHUMAY

Ravioli con gamberi, carne e verdure



6,00 €



9. GREEN GYOZA

Ravioli di farina 00 e spinaci, ripieni di verdure



5,00 €



13. PATATINE FRITTE*

Stick di patate



3,50 €



14. GOMA WAKAME*

Alghe agropiccanti



4,50 €



15. WAKAME

Alghe con sesamo



4,50 €



16. EDAMAME*

Bacelli di soia



4.50 €



17. CROCCHETTE DI SALMONE

Polpette croccanti di salmone e patate



4.50 €



18. HIYAYAKKO

Tofu con salsa di soia



3.00 €



21. SAKE IMOYAKI

Salmone arrotolato con sesamo, purea di patate e salsa imoyaki



7.00 €





22. NUVOLETTE DI DRAGO

Croccanti chips di tapioca e frutti di mare



2,50 €



23. SAKE TATAKI

Salmone scottato con sesamo e salsa teriyaki



7,50 €



25. ZUPPA DI MISO

Tradizionale zuppa a base di dashi e pasta di miso



3,00 €



28. ZUPPA AGROPICCANTE

Zuppa di verdure con tofu, uovo, bambù e pollo



4,00 €



29. YASAI SALAD

Insalata mista con alghe, mais e sesamo



4,50 €

TARTARE



• 40. SAKE TARTARE

Tartare di salmone, condita con salsa ponzu, granelle di tempura e tobiko

 **12.00 €**



• 41. TUNA TARTARE

Tartare di tonno con avocado, salsa ponzu e sesamo

 **14.00 €**

CARPACCIO



• 48. CARPACCIO DI SALMONE

Salmone tagliato sottile condito con salsa ponzu e sesamo

 **10.00 €**

SASHIMI

55. SASHIMI SAKE

Fettine di salmone (5 pezzi)

 **12.00 €**



• PUÒ ORDINARE UNA VOLTA SOLA

SUSHI E SASHIMI MISTI



63. SUSHI MISTO

Sushi assortito (10 pz.)

 12,00 €



64. SUSHI MISTO

Sushi assortito (13 pz.)

 15,00 €



NICETY · TACOS

• 70. NICETY FRESH

Delicati bocconcini con tempura di gamberi, philadelphia e insalata, avvolti con salmone scottato e conditi con salsa teriyaki

 5,00 €



• PUÒ ORDINARE UNA VOLTA SOLA

NIGIRI



79. SAKE

Bocconcini di riso con salmone



3,00 €



81. TAI

Bocconcini di riso con branzino



3,00 €



82. EBI

Bocconcini di riso con gambero cotto



3,00 €



84. SALMONE FLAMBÈ E PHILADELPHIA

Bocconcini di riso con salmone scottato, philadelphia e salsa teriyaki



4,00 €



85. SALMONE FLAMBÈ AL PISTACCHIO

Bocconcini di riso con salmone scottato, pistacchio e salsa teriyaki



4,00 €

GUNKAN



90. SOY SALMONE

Bocconcini di riso avvolto con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di salmone

 **3,50 €**



91. SOY GAMBERO

Bocconcini di riso avvolto con carta di soia con sesamo, guarniti con tartare di gambero

 **4,00 €**



92. SAKE

Bocconcini di riso avvolto con alga nori, guarniti con tartare di salmone

 **3,50 €**



93. MAGURO

Bocconcini di riso avvolto con alga nori, guarniti con tartare di tonno

 **4,50 €**



94. TOBIKO

Bocconcini di riso avvolto con alga nori, guarniti con uova di pesce volante



3,50 €



95. ZUCCHINA

Bocconcini di riso avvolto con zuccina tagliata sottile, guarniti con tartare di gamberi



4,00 €



96. GIO TROPICAL

Bocconcini di riso avvolti con salmone, guarniti con philadelphia e frutta di stagione



4,50 €

CHIRASHI E POKE



105. CHIRASHI SAKEDON

Fettine di salmone su letto di riso con sesamo



12,00 €

HOSOMAKI



111. SAKE

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con salmone



4,50 €



112. TEKKA

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con tonno



5,00 €



113. AVOCADO

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con avocado



3,50 €



115. PHILADELPHIA

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con philadelphia



4,00 €



116. MISTO

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori farciti con pesce misto



4,50 €

ROLL FRITTI



121. HOSOMAKI FRITTO

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con philadelphia e salmone, guarniti con frutta di stagione e salsa teriyaki



7.00 €



123. NIDO TROPICAL

Piccoli rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con salmone, guarniti con philadelphia, kataifi e salsa teriyaki



8.00 €



124. FUTOMAKI FRITTO

Grandi rotoli di riso avvolti con alga nori fritti, farciti con gambero, avocado, tobiko e salsa teriyaki



8.00 €



TEMAKI



129. SAKE AVOCADO

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone, avocado e sesamo



4,00 €



130. MAGURO AVOCADO

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tonno, avocado e sesamo



5,00 €



131. EBITEN

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con tempura di gambero, sesamo e salsa teriyaki



5,00 €



132. SPICY SAKE

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone speziato, cetriolo e spicy mayo



4,00 €



134. SALMON SPECIAL

Cono di riso avvolto con alga nori, farcito con salmone cotto, philadelphia, sesamo, tobiko e salsa teriyaki



5,00 €

URAMAKI CLASSICI



146. SAKE AVOCADO

Roll di riso farcito con salmone, avocado e sesamo



8,00 €



147. MAGURO AVOCADO

Roll di riso farcito con tonno, avocado e sesamo



9,00 €



148. CALIFORNIA

Roll di riso farcito con granchio, avocado, cetriolo e sesamo



7,00 €



150. ONION ROLL

Roll di riso farcito con granchio, avocado e cetriolo, guarnito con cipolla frita e salsa piccante, spicy mayo e salsa teriyaki



8,00 €



151. EBITEN

Roll di riso farcito con gambero fritto, salsa teriyaki e sesamo



9,00 €



URAMAKI CLASSICI



156. MIURA

Roll di riso farcito con salmone saltato, philadelphia, salsa teriyaki e sesamo



9,00 €



157. SPICY SAKE

Roll di riso farcito con tartare di salmone, cetriolo, guarnito con shichimi e sesamo e salsa piccante



8,00 €



158. SPICY MAGURO

Roll di riso farcito con tonno, cetriolo, guarnito con shichimi, sesamo e salsa piccante



9,00 €



159. SPICY CALIFORNIA

Roll di riso farcito con granchio, avocado, cetriolo e shichimi, guarnito con shichimi, sesamo e salsa piccante



7,00 €



160. SPECIAL ROLL

Roll di riso farcito con philadelphia guarnito con salmone e salsa teriyaki



8,00 €

URAMAKI VEGETARIANI



167. VEGGIE ROLL

Roll di riso farcito con mango, avocado, philadelphia e insalata, guarnito con scaglie di mandorle



7,50 €



169. JUST VEGETAL

Roll di riso venere farcito con avocado, philadelphia e insalata, guarnito con granelle di pistacchio



8,00 €

URAMAKI CREATIVI



175. TACOS ROLL

Roll di riso farcito con tartare di salmone e jalapeno, guarnito con nachos e spicy mayo



10,00 €



176. FEVER

Roll di riso farcito con salmone, philadelphia e avocado, guarnito con kataifi e salsa teriyaki



9,00 €



185. FOYO ROLL

Roll di riso farcito con salmone saltato e philadelphia, guarnito con salmone scottato alla fiamma condito con salsa teriyaki, salsa foyo, tobiko e sesamo

12,00 €



187. TIGER ROLL

Roll di riso farcito con gambero fritto, guarnito con salmone e salsa teriyaki

10,00 €



189. SOUTH BEACH

Roll di riso farcito con salmone e avocado, guarnito con mandorle, tobiko, salsa teriyaki e frutta di stagione

10,00 €



192. IBIZA ROLL

Roll di riso farcito con polpa di granchio e avocado, guarnito con fettine di salmone flambè, kataifi, salsa piccante e salsa teriyaki

12,00 €



194. MIURA PLUS

Roll di riso venere farcito con salmone cotto e philadelphia, guarnito con tartare di salmone, kataifi e salsa teriyaki

12,00 €



196. SALMON PISTACCHIO

Roll di riso venere farcito con fettine di salmone, philadelphia e pistacchio

12,00 €

FRITTURE



204. TORI KARAGE

Bocconcini di pollo



5.00 €



205. TONKATSU FURAI

Cotoletta di maiale



5.00 €



206. CHELE DI GRANCHIO*

Frittura di chele di granchio impanate



6.00 €



207. EBI TEMPURA

Tempura di gamberi



12.00 €

FRITTURE · DON



214. IKA KARAGA

Frittura di calamaro impanato



8.00 €

UDON · SOBA · RAMEN



219. EBI YAKI UDON

Spaghetti di farina di grano tenero (Udon) saltati con gamberi, verdure e uova



8.00 €



220. KAISEN YAKI UDON

Spaghetti di farina di grano tenero (Udon) saltati con verdure e uova



7.00 €



221. EBI YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno (Soba) saltati con salsa dello chef, verdure, uova e gamberi, guarniti con granella di arachidi



8.00 €

PRIMI PIATTI



226. GOHAN

Riso bianco con sesamo



2.00 €



227. YASAI GOHAN

Riso saltato con verdure miste e uova



4.00 €

PRIMI PIATTI



229. RISO ALLA CANTONESE

Riso saltato con piselli, prosciutto cotto e uova



4,50 €



231. RISO SALTATO CON SALMONE

Riso saltato con salmone, carote, zucchine e uova



6,00 €



234. SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI

Spaghetti di soia saltati con gamberi e verdure



6,00€



235. SPAGHETTI DI SOIA VEGETARIANI

Spaghettoni di soia saltati con germogli di soia e verdure



4,50 €



236. SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI

Spaghetti di soia saltati con pollo e peperoni



5,00 €



237. SPAGHETTI DI RISO IMPERIALI

Spaghetti di riso saltati con gamberetti, verdure e uova



6,50 €



238. GNOCCHI DI RISO

Gnocchi di riso saltati con verdure



4,50 €

YAKIMONO



253. EBI NO KUSHIYAKI*

Spiedini di gamberetti alla griglia con sesamo e salsa teriyaki



8,00 €



255. YAKITORI

Pollo alla griglia con sesamo e salsa teriyaki



6,50 €



256. TAIYAKI*

Branzino alla griglia



7,00 €

VERDURE·SECONDI PIATTI



261. FUNGHI E BAMBÙ

Funghi e bambù saltati



3.50 €



262. VERDURE MISTE

Verdure miste di stagione saltate



3.50 €



266. MANZO PICCANTE

Bocconcini di manzo saltati con peperoncino e erba cipollina



6.50 €



267. MANZO CON FUNGHI E BAMBÙ

Bocconcini di manzo saltati con funghi e bambù



6.50 €



268. POLLO ALLE MANDORLE

Petto di pollo saltato con mandorle



6.00 €



269. POLLO AGROPICCANTE

Petto di pollo saltato con verdure e salsa agropiccante



6,00 €



271. POLLO AL LIMONE

Petto di pollo saltato con salsa al limone



6,00 €



272. POLLO SALE E PEPE

Petto di pollo croccante con sale e pepe



7,00 €



273. POLLO AL CURRY

Petto di pollo, cipolle, salsa curry



6,00 €



274. GAMBERETTI AI CINQUE SAPORI

Gamberetti con cinque tipi di verdure



8,00 €



275. GAMBERETTI THAI

Gamberetti alla thailandese



8,00 €



276. GAMBERETTI SALE E PEPE

Gamberetti saltati con sale e pepe



7,00 €



279. GAMBERETTI IN AGRODOLCE

Gamberetti con salsa agrodolce



7,00 €



280. GAMBERETTI AL LIMONE

Gamberetti con salsa al limone



8,00 €



281. GAMBERI AL CURRY

Gamberi, cipolle, piselli, salsa curry



7,50 €



282. GAMBERI FRITTI

Gamberi, uova, pastella farina tipo 00



7,50 €

BEVANDE



CAFFÈ

Caffè espresso	1.50 €
Caffè decaffeinato	1.80 €
Caffè corretto	2.00 €
Caffè d'orzo	1.60 €
Caffè al ginseng	1.60 €



BIRRE

Sapporo 65 cl.	6.50 €
kirin 50 cl.	6.50 €
Tsingtao 64 cl.	6.00 €



BIRRE ALLA SPINA

Sperimenta Pils non filtrata Italiana 0.30cl	4.00 €
Hirter 1270 Birra Austiana 0.20cl	3.00 €
0.40cl	5.00 €
Birra Ashai 0.20cl	4.00 €
0.40cl	6.00 €

BIBITE

Acqua Naturale Panna 75 cl	3.00 €
Acqua Frizzante San Pellegrino 75 cl	3.00 €
Acqua Brillante 20cl	3.50 €
Thè limone/pesca lpton 33cl	3.50 €
Coca Cola alla spina 33 cl	3.50 €
Coca Cola Zero bottiglia 33 cl	3.50 €
Fanta bottiglia 33cl	3.50 €



DIGESTIVO

Grappa	3.50 €
Whisky	5.00 €
Liquore giapponese	4.00 €
Liquore giapponese di prugne	3.00 €
Sake piccolo	3.50 €
Sake grande	7.00 €
Amari o digestivi	3.50 €

VINI ALLA SPINA

Vino fermo Gambellara Veneto Uve: uve varietali venete Gradi alcolici : 12%	
al calice	3.50 €
1/4 lt	4.50 €
1/2 lt	6.50 €
1 lt	10.50 €
Vino frizzante Gambellara Veneto Uve: uve varietali venete Gradi alcolici: 10.50%	
al calice	3.50 €
1/4 lt	4.50 €
1/2 lt	6.50 €
1 lt	10.50 €

DESSERT



**TARTUFO AL
PISTACCHIO**

5.50 €



**TARTUFO ALLA
NOCCIOLA**

5.50 €



TARTUFO CLASSICO

5.50 €



TARTUFO BIANCO

5.50 €



**SOUFFLE
CIOCCOLATO ALTA**

5.00 €



SOUFFLÈ GLACÉ

6.00 €



**PIRAMIDE
CIOCCOLATO**

6.80 €



**SACHER
MONOPORZIONE**

5.50 €



**SORBIFACILE
LIMONE**

4.00 €



**TIRAMISU
LIMONCELLO**

6.00 €



**TIRAMISU
MONOPORZIONE**

6.00 €



CARROT CAKE MONO

4.50 €



RED VELVET MONO

6.50 €



**RICOTTA E CIOCCOLATO
MONOPORZIONE**

6.00 €



**CROCCANTE AL
PISTACCHIO**

6.50 €



**CHEESECAKE ALLE
FRAGOLE CATALOGO**

6.00 €



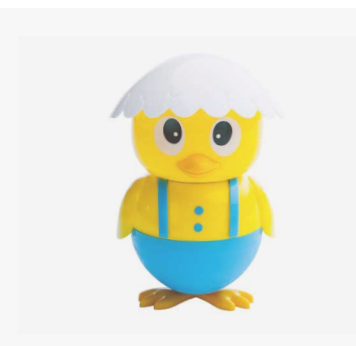
**CREMOSO AI
FRUTTI ROSSI**

6.00 €



RABBIT

5.80 €



**TWITTY CHIUSO
ALTA**

5.50 €



HIP POP

5.50 €

SPUMANTI

CHAMPAGNE FRANCE

Louis Roederer Champagne brut 75cl
vitigni: 42% Chardonnay, 36% Pinot
Noir, 22% Pinot Meunier
gradi alcolici: 12% **85.00 €**

Monthuys Champagne Reserve Brut
75cl
Vitigni: 60% Pinot Meunier, 40%
Chardonnay
gradi alcolici: 12.5% **58.00 €**

FRANCIACORTA LOMBARDIA

Grande Cuvée Alma Brut 75cl
uvaggio: 79% Chardonnay, 20%
Pinot Nero, 1% Pinot Bianco
gradi alcolici: 12.5% **50.00 €**

BOLLECINE

Ca Moline Doc 75cl
Regione: Veneto
uve: Glera
gradi alcolici: 11% **12.00 €**

Cuvée Brut 36 Marsuret 75cl
Regione: Veneto
uve: Chardonnay, Glera
gradi alcolici: 11.5% **16.00 €**

Durello Doc Brut Monti Lessini
75cl
Regione: Veneto
uve: Durello 100%
gradi alcolici: 12% **20.00 €**

Marsuret Superiore D.O.C.G 75cl
Regione: Veneto
uve: Glera
gradi alcolici: 11.5% **22.00 €**

Le Colture Cruner
Valdobbiadene D.O.C.G 75cl
Regione: Veneto
uve: Glera 100%
gradi alcolici: 11% **24.00 €**

Marco Donati Brut DOC 75cl
Regione: Trentino
uve: Chardonnay 100%
gradi alcolici: 12.5% **30.00 €**



Rosè Bersi Serlini 75cl
uve: 65% Chardonnay, 35% Pinot
Nero
gradi alcolici: 12.5% **45.00 €**

Franciacorta Brut 25 75cl
uve: Chardonnay
gradi alcolici: 12.5% **38.00 €**

VINI BIANCHI

VINI BIANCHI VENETI

Cavazza Bocara 75cl
Vitigni: Garganega 100%
gradi alcolici: 12.5% **18.00 €**

Maculan Vespaiolo 75cl
uve: 100% Vespaiolo
gradi alcolici: 12.5% **18.00 €**

Col Dovigo Rivole 75cl
Vitigni: 55% Tai, 37% Chardonnay, 8%
Sauvignon
gradi alcolici: 13% **16.00 €**

Pieronpan Soave DOC 75cl
uve: Garganega 85%, Trebbiano
di Soave 15%
gradi alcolici: 12% **25.00 €**

Custoza DOC 75cl
uve: Sommacampagne,
Custoza, Valeggio S.M
gradi alcolici: 12.5% **14.00 €**

Pasini Lugana DOC 75cl
uve: Turbiano
gradi alcolici: 12.5% **20.00 €**

VINO BIANCO FRIULI COLLIO

Mongris Collio Pinot Grigio 75cl
uve: 100% Pinot Grigio
gradi alcolici: 13.5% **28.00 €**

VINO BIANCO PIEMONTE

Sirej Roero Arneis 75cl
uve: Arneis
gradi alcolici: 13.5% **20.00 €**



VINI BIANCHI TRENTINO

Marco Donati Sylvaner Aurora 75cl
uve: Sylvaner 100%
gradi alcolici: 13% **22.00 €**

Klosterhof Weissburgunder
Acapella 75cl
uve: Pinot Bianco
gradi alcolici: 13% **30.00 €**

VINO BIANCO CALABRIA

Pecorello IGT 75cl
uve: Pecorello 100%
gradi alcolici: 13% **18.00 €**

VINO BIANCO SARDEGNA

Vermentino Biologico 75cl
uve: Vermentino
gradi alcolici: 13.5% **22.00 €**

VINO BIANCO PUGLIA

Alice Verdeca 75cl
uve: Vedeca 100%
gradi alcolici: 13% **18.00 €**

VINI BIANCHI SICILIA

Sursur Donnafugata 75cl
uve: Grillo
gradi alcolici: 13% **26.00 €**

Serrocielo 75cl
uve: Falanghina
gradi alcolici: 13% **28.00 €**

Dianthà Bianco IGT 75cl
uve: Blend di uve bianche autoctone
siciliane
gradi alcolici: 12% **22.00 €**



VINI ROSSI

VINI ROSSI VENETI

Masi Bonacosta Vapolicella
Classico DOC 75cl
uve: Corvina, Rondinella, Molinara
gradi alcolici: 12% **28.00 €**

Cavazza Fornetto 75cl
uve: Merlot 50%, Tai Rosso 25%,
Syrah 25%
gradi alcolici: 13.5% **22.00 €**

Cavazza Cabernet 75cl
uve: Cabernet Sauvignon 100%
gradi alcolici: 12.5% **18.00 €**

VINO ROSSO TRENTINO

Pinot Noir Alois Lageder 75cl
uve: Pinot Noir
gradi alcolici: 11% **28.00 €**

VINI DOLCI

Forchir Spumante Moscato rosa
dolce
regione: Friuli Venezia Giulia
Uve: moscato rosa
gradi alcolici: 8% **20.00 €**

Dulcis bianco fermo dolce
regione: Veneto
Uve: Moscato 100%
gradi alcolici: 12% **22.00 €**





I NOSTRI FORNITORI

La sinergia con affidabili fornitori garantisce ogni giorno ai nostri Ristoranti la migliore materia prima possibile. Abbiamo scelto scrupolosamente i migliori partner per garantire ai nostri Clienti la massima freschezza, soprattutto del pesce crudo.



Dalla passione per il caffè, tramandata da un piccolo torrefattore vicentino, nasce Caffè Vero, un'azienda moderna che ha saputo raccogliere una tradizione centenaria sulla produzione del caffè e custodire i segreti della torrefazione artigianale sposandoli con tecnologie all'avanguardia.

La nostra soddisfazione sarà di farvi bere una tazzina di caffè che vi lasci... con la voglia di gustarne un'altra.

Presente nei 5 continenti, i buyers foodex vi propongono i migliori sapori da tutto il mondo.

Frutto di una ricerca rigorosa, ciascun prodotto è importato direttamente dal paese d'origine per permettervi di arricchire, con sapori nuovi, la vostra cucina giapponese, asiatica e fusion.



Pescheria Nai è una azienda che opera nel settore ittico da ben 5 generazioni. Oggi noi mettiamo a disposizione tutta la nostra professionalità, ed esperienza per garantire sempre al cliente un'eccellente qualità e tracciabilità del prodotto.



**BASSAN
BERNARDO
& FIGLI** *le migliori birre*

Da quattro generazioni lavoriamo con passione nel settore del beverage. La qualità dei nostri prodotti è legata indissolubilmente alla freschezza della merce, alle tecniche di stoccaggio e di consegna e non per ultimo all'eccellenza dei nostri impianti di spillatura, puntualmente supportati da un servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria. Per questo che il nostro reparto tecnico è da sempre il nostro fiore all'occhiello.