

Hotel Ristorante Leonardo da Vinci
Via L. da Vinci n. 6 22036 Erba CO
Tel. 031/611556 Fax 031/611423
info@hotelleonardodavinci.com

Menu Margherita

€ 45,00

L'Aperitivo

Il Polipo con Verdurine croccanti,
Patate e Olive

I Capricci e pomodorini
al Basilico con Scampetti

Il Risotto allo Champagne

La Tagliata di Manzo
con scaglie di Parmigiano, Rucola
e Aceto Balsamico
I Contorni

La Cialda Biscottata con Frutta fresca
e Gelato al Fior di Latte

Il Caffè



Il Menu Fiordaliso

€ 45,00

L'Aperitivo

"La Parmigianella" blitz di Melanzane
con fonduta di Formaggio,
Basilico d'Albenga
e passata di Pomodoro di Sarno

Le Mezzelune alle Erbe
Con granella di Nocciole e Padano grattugiato

Il Risotto con Capesante
al profumo di Basilico

Il Trancio di Spigola con Pomodorini,
Olive e Patate

Il Semifreddo alla Cassata Siciliana

Il Caffè

Il prezzo è comprensivo di bevande
Supplemento Torta e Spumante €. 8,00 a persona
Supplemento per sostituzione Dessert con torta e Spumante €. 3,00 a
persona
Supplemento buffet di Formaggi e Confetture €. 8,00 a persona
Supplemento musica dal vivo al sabato €. 5.00 a persona

Il Menu Papavero

€50,00

L'Aperitivo

Il Prosciutto crudo "Marco d'Oggiono"
con Pane agli aromi, Patè di Collinetta
e Melone

Il Salmone marinato al The verde e Wasabi
con Sencino, Mango e Passion fruit

I Tajarinini al nero di Seppia
con ragù di Gamberi, Porri e Pomodorini

Il Risotto al Timo limonato

Il Gran Fritto di Calamari,
Gamberi e Verdure

"La Semplicità"

Il trancio di Meringa alla Stracciatella

Il Caffè



Il Menu Girasole

€50,00

L'Aperitivo

Le code di Gamberi leggermente cotte
con panatura al Dragoncello e scorzette di Limone,
Maionese amara all'extravergine

La Bresaola della Valchiavenna
con sformatino di formaggio montano

Il Risotto con Gamberi e Porcini

Le Mezzepenne al Curry con Melanzane,
Pomodorini, Basilico e Pecorino giovane

Il Filetto di Manzo in mantello di Pancetta
con salsa al Pepe Anlecchino
e ratatouille di Verdure e Patate

"Il Bosco" Cremoso bianco
con morbidezza al Pistacchio, Frutti di Bosco
e mousse fredda al Cardamomu

Il Caffè

Il prezzo è comprensivo di bevande

Supplemento Torta e Spumante €. 8,00 a persona

Supplemento per sostituzione Dessert con torta e Spumante €. 3,00 a persona

Supplemento buffet di Formaggi e Confetture €. 8,00 a persona

Supplemento musica dal vivo al sabato €. 5,00 a persona



Il Menu Gerbera

€55,00

L'Aperitivo

Il Cofanetto tiepido

di Carne leggermente affumicata
con caponatina e Zabaglione
al Peperone dolce

I Quadretti di Gamberi con vellutata al Martini
e filetti essiccati di Pomodoro

Il Risotto Primavera

Il Trancio di Pescatrice con Panatura agli aromi
I Contorni

Il frullato ghiacciato alla Mela verde e Ananas

L'Aletta di Vitello glassata al forno
con Patate

"L'Immaginabile" Semifreddo al Rum,
tegole al Cacao
e spuma soffice all'Earl Grey The

Il Caffè

Il Menu Fione di Loto

€55,00

L'Aperitivo



"Come un Buffet al tavolo"

Salumi e svariate primizie di mare

I Quadrotti al ripieno di Piselli
con salsa ai Datterini di San Bartolomeo
e Ricotta salata

Il Risotto alla Pescatora

Il Secondo Piatto a scelta tra:

Grigliata mista di Pesce
Il Gran Fritto di Calamari, Gamberi e Verdure

La tagliata di Manzo al Rosmarino
I Contorni

"Dolcemente Salato"

Zuppetta di Fragole macerate alla Menta fresca
e Pinoli con Sorbetto particolare

Il Caffè

Il prezzo è comprensivo di bevande

Supplemento Torta e Spumante €. 8,00 a persona

Supplemento per sostituzione Dessert con torta e Spumante €. 3,00 a
persona

Supplemento buffet di Formaggi e Confetture €. 8,00 a persona

Supplemento musica dal vivo al sabato €. 5,00 a persona

Il Menu Orchidea

€60,00

(minimo 50 persone)



L'Aperitivo

Il Gran Buffet degli Antipasti

Le Rosette ai Broccoli
con zuppetta di Crostacei e Molluschi

Il Risotto all'Ananas e Guanciale

Il Buffet dei Formaggi
E Confetture dello Chef

La tagliata di frutta fresca
e Sorbetto al Limone

Il Caffè

Il prezzo è comprensivo di bevande

Supplemento Torta e Spumante €. 8,00 a persona

Supplemento per sostituzione Dessert con torta e Spumante €. 3,00 a
persona

Supplemento buffet di Formaggi e Confetture €. 8,00 a persona

Supplemento musica dal vivo al sabato €. 5,00 a persona