

BENTORNATI AL LEON D'ORO!

Dopo 25 anni in centro a Thiene ci trasferiamo a Villaverla per una nuova avventura! Abbiamo scelto questa nuova location per potervi offrire di più:

- ampio e comodo parcheggio
- facilità di raggiungerci da vari comuni
- finalmente uno spazio esterno dove pranzare o cenare nella bella stagione

L'ORIGINALE LEON D'ORO CON LE ECCELLENZE DELLA CUCINA ITALIANA: armatevi di forchetta e tanta fame, siete nel posto giusto!

QUALCUNO DOVEVA PUR DIRLO...

L'aumento imponente dei costi delle materie prime (fino al 100% su alcuni prodotti) ci ha costretti ad una scelta tra due opzioni:

1. Diminuire le quantità e la qualità
2. Aumentare di poco i prezzi mantenendo inalterata la qualità e la quantità (da sempre abbondante) dei nostri piatti.

Ovviamente abbiamo scelto la seconda opzione, perché sappiamo che, da 25 anni, è l'abbondante qualità che vi fa scegliere la cucina dello chef dal cappello di paglia.

Buon appetito!

**ORA LEON D'ORO DA DEMIS È
ANCHE BAR E LOCANDA! AIUTACI A
SPARGERE LA VOCE!**

Free WI-FI password: **Dademis-wifi**

Coperto 2,50€

ANTIPASTI

Al Leon D'Oro da Demis gli antipasti sono abbondanti



LAZZARO

affettato misto (crudo 24 mesi, soppressa vicentina e pancetta nostrana) con formaggio di malga e sottaceti fatti da noi (consigliato per 3/4 persone) 16



CONTADINO

affettato misto (crudo 24 mesi, soppressa vicentina e pancetta nostrana) con formaggio di malga e sottaceti fatti da noi (consigliato per 1/2 persone) 9,90

EL DOGEGÈ

Crostini di pane rustico tostato con baccalà mantecato alla veneziana (consigliato per 1/2 persone) 9,90



AVOCADO DEL DIAVOLO

Insalatina con avocado leggermente piccante e gamberi in salsa rosa (consigliato per 1/2 persone) 9,90



FREEWILLY

carpaccio di pesce spada affumicato con stracciatella di burrata pugliese, pomodoro secco, insalatina e ristretto di balsamico (consigliato per 1/2 persone) 9,90





PRIMI

SCOGLIO

spaghetti trafiletti al bronzo con sugo di "nonna Flora" ai gamberoni, scampi, cozze, seppie, polpo e ristretto di pomodoro

16,00

I PRIMI DELLO CHEF (da comporre a piacimento)

9,90

Pasta fresca a scelta tra:

- BIGOLI
- GARGATI
- TAGLIOLINI
- GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA
- SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO

Sugo a scelta tra:

- AMATRICIANA
- CARBONARA
- RAGU' DI CARNE
- RAGU' D'ANITRA
- BACCALA' ALLA VICENTINA
- POMODORO
- SUGO AL CINGHIALE
- SUGO ALLE SARDE (OIO E SARDEA)



SECONDI ALLA BRACE



tutti i secondi includono il contorno

A'POLLO 13 (CIRCA 250G) 16

tagliata di petto di pollo con verdure grigliate e patate fritte

BRACIOLA DI VITELLO (CIRCA 450G) 19

braciola di vitello con verdure grigliate e patate fritte

TAGLIATA DI ROASTBEEF (250G) 18,90

Taglio pregiato del bovino, ottimo sapore. Servito con verdure grigliate e patate fritte

TRUMP (200G) 24

filetto di Black Angus americano con verdure grigliate e patate fritte

ALTRI SECONDI

COSTOLETTA ALLA MILANESE (450G) 19,90

costoletta di vitello alla milanese con insalatina e patate fritte

ALASKA (200G) 19,90

trancio di salmone fresco, cotto alla piastra con verdure grigliate e patate fritte

TARTARE DI FASSONA 19,90

180g di tartare di fassona con verdure grigliate e tris di salse

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO 19,90

180g di tartare di salmone e avocado con verdure grigliate e tris di salse



INSALATONE

INSALATONA DI PESCE MISTO

250 gr di pesce bollito (seppie fresche, polpo fresco del mediterraneo, gamberi freschi), insalata, carote e pomoro

16

CAESAR SALAD

pollo al limone, sedano, provola affumicata, insalata, carote e pomodorini

13,50

SALMONE SALAD

insalata mista con carote e pomodorini, salmone affumicato e bufala fresca

13,50

PIATTO FREE FREE

verdure grigliate di stagione, burrata pugliese, pesce spada affumicato

14

UN CAPRESE A PARMA

pomodoro San Marzano, Burrata Pugliese, Crudo di Parma 24 Mesi, basilico fresco

14



LA PIZZERIA DEL LEON D'ORO

Il nostro impasto è composto da farine biologiche di tipo 0 e integrali, studiato per far fronte alle intolleranze delle farine raffinate. La leggerezza dell'impasto viene data dall'uso di lievito madre essiccato e da una lunga lievitazione che ne facilita la digeribilità.

Lo puoi provare nelle seguenti varianti:

SOTTILE (nessun sovrapprezzo)

Il grande classico del Leon D'Oro, la pizza sottile e croccante.

95.G (-1€ sui prezzi indicati)

Una pizza più piccola, che mantiene tutte le caratteristiche della pizza sottile. Utilizza un impasto da 95 grammi.

NAPOLI (+2,00€ sui prezzi indicati)

La pizza napoletana, dal bordo alto e dalla maggiore quantità di impasto. Un grande classico apprezzato in tutto il mondo.

DEMY WAY BATTUTA SUL PANARO

(+6,00€ sui prezzi indicati)

Pizza sul panaro, di dimensioni 38cm, con doppia lievitazione sottile e croccante.

BRUSCHETTA (pane artigianale - Pan dei Roveri)

(+1,00€ sui prezzi indicati)



LO CHEF CONSIGLIA



DUCHESSA **16**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala campana, scaglie di tartufo nero

REGINA DI CUORI **12**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, crudo di Parma 24 mesi, pomodorini e basilico

SALENTINA **12**

Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, olive taggiasche, burrata pugliese e basilico fresco

LE SPECIALI

Leon D'Oro **11**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, un po' di panna, speck Alto Adige, noci tritate

Portego **10**

Pomodoro, mozzarella, porchetta, rucola, grana a scaglie

Crudo porcini **10**

Pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Contrada **10**

Pomodoro, mozzarella, formaggio Asiago, funghi, porchetta

Maremma **10**

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia nostrana

Corte del gambero **12**

Pomodoro, mozzarella, gamberi freschi, funghi porcini, grana a scaglie

Poretta **10**

Pomodoro, mozzarella, porro fresco, formaggio brie e pancetta croccante

Lagunara **12**

Pomodoro, mozzarella, gambi freschi e salmone affumicato

My Chili Special **12**

Pomodoro, mozzarella, chili di carne piccante con fagioli rossi, cipolla di tropea, pancetta croccante e gorgonzola dolce

Altopiano **10**

Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, porcini, provola affumicata

LE TRADIZIONALI

Marinara	6
Pomodoro, aglio, origano	
Margherita	7
Pomodoro, mozzarella	
Patatosa	8
Pomodoro, mozzarella, patate fritte	
Bufalina	9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala campana	
Carciofi	8,50
Pomodoro, mozzarella, cuore di carciofi arrostiti	
Diavola	8
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
Wurstel	8
Pomodoro, mozzarella, wurstel	
Crudo	9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi	
Quattro formaggi	9,50
Pomodoro, mozzarella, formaggio Asiago, brie, stracchino, gorgonzola	
Quattro stagioni	9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi arrostiti, salamino piccante	
Gorgonzola e speck	9
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck Alto Adige	
Tonno e cipolla	9
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea	
Capricciosa	10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi arrostiti	
Grill planet	10
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni ai ferri (radicchio solo in stagione)	



BIBITE

Acqua in plastica (nat. o frizzante) 0.50l	1,20
Acqua Alisea in vetro (nat. o frizzante) 0,75l	2
Pepsi Cola alla spina 0.30 l	3
Pepsi Cola alla spina 0.40 l	4

BIBITE IN LATTINA - 33CL

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Chinotto / Lemonsoda / Sprite / Acqua brillante / The al limone / The alla pesca	2,50
---	------

BIBITE IN VETRO - 33CL

Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Fanta, The al Limone, The alla Pesca	3
--	---

BIRRE ALLA SPINA

Pilsner (Radeberger) 0.20 l (4.7% vol)	3
Pilsner (Radeberger) 0.40 l (4.7% vol)	5
Saint Benoit Blanche 0.20 l (5.8% vol)	4
Saint Benoit Blanche 0.40 l (5.8% vol)	6
Rossa doppio malto (Norbertus Kardinal) 0.30 l	4
Rossa doppio malto (Norbertus Kardinal) 0.50 l in calice	6
Radler (birra + lemonsoda - 0.30 l)	3
Radler (bicchiere 0.50 l)	5

Birre in caraffa 1.5 l da 16

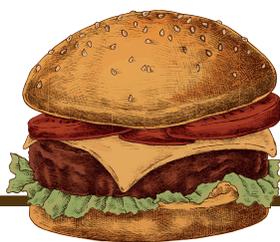
Pilsner, Non Filtrata, Rossa

Birra in tazza di ceramica 0,50 l 6

Pilsner, Non Filtrata, Rossa



SLOW



FOOD

BRONX

15

Pane morbido artigianale, 180g di Fassona battuta a mano, formaggio cheddar, pomodoro, insalata gentile, salsa Demi Rose accompagnato con patatine.

TVB

19

Pane morbido artigianale, 180g di Fassona battuta a mano, pancetta croccante, cheddar, uovo all'occhio di bue, insalata gentile, fetta di pomodoro, cipolla caramellata, salsa Demi Rose accompagnato da patatine.

MERKEL

16

Pane morbido artigianale, würstel grigliato, pancetta croccante, formaggio cheddar, cipolla caramellata, insalata gentile, ketchup e mayonnaise accompagnato da patatine.

TRENTINO

16

Salsiccia nostrana arrostita, formaggio di malga fuso, insalata, pomodoro, carne salada trentina grigliata e salsa rosa, accompagnato da patatine.

**IL MEGLIO DEL FAST FOOD,
PREPARATO CON LA CURA DELLO
SLOW FOOD**



DOLCI

IL DESSERT REGALA UN SORRISO DI PANCIA

Tiramisù fatto in casa	5
Meringata alla nutella / o fragole e ananas	6
Cheesecake new york con fragoline	5
Panna cotta con mirtilli caldi /nutella/caramello/ tutte gluten free	5
Catalana gluten free	5
Profiterole al cioccolato	5
Dolce del giorno	5
Gelato alla crema con mirtilli caldi	6
Coppa di fragole fresche	5
Coppa di ananas fresco	5
Frutta con gelato	6
Sorbetto al limone senza glutine e lattosio	3
Crema caffè senza glutine	3
Cantucci e passito	6
Tartufo affogato quello che desideri	6

BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI

BIRRIFICIO S.GABRIEL - TREVISO

WEIZEN - bottiglia cl.50 6

Colore oro antico opalescente con schiuma generosa. Vivacemente frizzante, retrogusto fruttato e dissetante. Gradazione alcolica: 5.0°

ON - bottiglia cl.50 6

“ON” accende la freschezza, spegne la sete! Colore giallo dorato con schiuma fine. Moderata frizzantezza, retrogusto piacevolmente morbido. Gradazione alcolica: 4.8°

AMBRA ROSSA - bottiglia cl.50 6

Colore rosso ambrato con schiuma persistente. Lievemente frizzante, retrogusto erbaceo e morbido. Gradazione alcolica: 5.5°

BIRRA PREALPI BIANCA - bottiglia cl.33 4,00

Realizzata con patate fermentate

INDIA PALE ALE - bottiglia cl.50 6

La sua preparazione si basa su un'abbondante dose di luppolo e un grado alcolico elevato. Gradazione alcolica: 6.2°

BIONDA SAN GABRIEL - bottiglia cl.50 6

Fresco profumo di cereale e fieno, corpo maltato in armonia con l'amaro di pregiati luppoli. Gradazione alcolica: 6.2°

SENZA GLUTINE - bottiglia cl.33 4,50

con la scelta dei migliori malti e lavorando in modo artigianale, abbiamo ottenuto una birra senza glutine (<20 ppm) Gradazione alcolica: 5.0° IBU 20

ANALCOLICA - bottiglia cl.33 4,50

La birra analcolica artigianale Clausthaler vale come sinonimo di vera birra, ma analcolica.

BIRRA PREALPI IPA - bottiglia cl.33 4,00

Realizzata con patate fermentate

BIRRA PREALPI ROSSA- bottiglia cl.33 4,00

Realizzata con patate fermentate

VINI ALLA SPINA

Goto di bianco frizzante	1,50
Goto di rabosello	1,50
Goto di cabernet	1,50
Goto di Garganega (bianco fermo)	1,50

Caraffa di vino alla spina	
0.25 cl	3
0.50 cl	6
1 l	10

Garganega scaraffato (bianco fermo)	
0.25 cl	4
0.50 cl	8

APERITIVI / SPRITZ

Aperitivo analcolico	3,5
Spritz liscio	2,5
Spritz aperol	3,5
Spritz campari	3,5
Calice Prosecco superiore Brut - Il Colle	3
Calice Spumante TrentoDoc	4,5
Calice Franciacorta DOCG Brut - Mosnel	4
Calice di Lugana	3

GRAPPE, AMARI E DISTILLATI

Grappe	da 3,50€
Distillati comuni	da 3,50€
Amari	da 3,50
Liquori freddi	da 3,50

VINI IN BOTTIGLIA

BOLLICINE

		
Prosecco superiore BRUT - Il Colle Conegliano Valdobbiadene DOCG, Italia	3	16
Durello - Franchetto 36 mesi	4	25
Pinot - Calatroni 64 mesi	4	25
Franciacorta DOCG Brut - Mosnel Azienda agricola Mosnel, Passirano, Italia	4	25

BIANCHI

Lugana Cascina Albarone Azienda Agricola Pasetto Emilio, Sirmione, Italia	3	16
Garganega Vignato Virgilio, Gambellara, Vicenza, Italia	2,5	12
Ribolla Gialla - Villanova	3	16

ROSSI

Cabernet Montebelvedere Veneto IGT Società Agricola Dal Maso, Montebello Vicentino, Italia	4	18
Sangiovese Superiore Riserva - Cesena	3,5	17
Semonte Alto - Valpolicella Ripasso Società Venturini Massimino, San Floriano Verona, Italia	4,50	22
Merlot - Zonta Az. Agricola Vigneto Due Santi di Zonta	4	18

DOLCI

Mainente - Recioto di Soave Az. Agricola Corte Mainente, Soave Verona, Italia	4,50	
La Ceriola - Fior D'arancio Società La Ceriola, Colli Euganei Padova, Italia	3	