

BRACI D'AUTORE

18 LEØ'S 54

CHILOMETROZERO



# Chi siamo

Siamo macellai dal 1854. Una famiglia che lungo quattro generazioni ha fatto della qualità il suo principale obiettivo.

Selezioniamo solo animali allevati allo stato brado in Puglia, liberi di pascolare in campi d'ulivo incontaminati.

Una filiera cortissima, esclusiva della nostra Famiglia, per garantirvi sempre un'esperienza autentica.

Qui scoprirai un'esperienza di cucina autentica, legata al territorio e rispettosa dei suoi valori.

Crediamo nella forza della tradizione pugliese e ve la racconteremo in ogni nostro singolo piatto.

We have been butchers since 1854. A family that has made quality its main objective over four generations.

We only select animals bred in the wild Apulia, free to graze in uncontaminated olive fields.

A very short supply chain, exclusive to our family, to always guarantee you an authentic experience.

Here you will discover an authentic cooking experience, linked to the territory and respectful of its values.

We believe in the strength of the Apulian tradition and we will tell you about it in every single dish.

Carta Vini **Wine List**



Coperto 3€

# Menu Degustazione

## Tasting menu

Il modo per scoprire l'essenza della cucina di Leø's Braci d'Autore

The way to discover the essence of Leø's Braci d'Autore cuisine

### Come una volta

Like once upon a time

Antipasto della tradizione pugliese da condividere

Strascinata fatta a mano e la sua brasciola

Grigliata mista e patate al forno

Tiramisù

Traditional apulian starters to share

Handmade strascinata and its brasciola

Mixed grill and baked potatoes

Tiramisu

48€

### Mano Libera

Free hand

Degustazione di sei portate a mano libera dello Chef

Six-courses tasting by the Chef

65€

### Bevande

#### Drinks

Acqua Natia 75cl 2,5€ / Acqua Ferrarelle 75cl 2,5€

Birra Raffo Grezza 33cl 3,5€ / Birra Viola 75cl Lager 5.6% 15€

Coca Cola 3€ / Soft drinks 4€

## I grandi classici

### The great classics

Scarpetta: polpette della tradizione, fritte e al sugo, con il nostro pane

Traditional meatballs with tomato's sauce

12€

Incapriata di fave e cicorie 

Broad beans and chicory

12€

Tagliere di salumi produzione propria, formaggi della Murgia e del Gargano con confetture

Homemade cured meats, Murgia and Gargano cheeses and jams

25€

Brasciola della tradizione al sugo

Traditional chops with tomato's sauce

6€ pz

## I nostri crudi

### Our raw meat

Carpaccio selezione Leo's, rucola del contadino, grana 18 mesi e olio Assoluto

Beef carpaccio, farmer's rocket, 18-month parmesan and extra virgin olive oil

13€

La Naturale: tartare di manzo, olio Assoluto, sale & pepe

Beef tartare, extra virgin olive oil, salt and pepper

15€

Tartare di manzo, mousse al parmigiano 36 mesi e crema di rucola

Beef tartare, 36 month parmesan mousse and rocket cream

18€

# Antipasti Singoli

## Single Starters

Guancia di vitello, patata, bietolina alla noce moscata  
Veal cheek, potato, chard with nutmeg

15€

Animella in tempura di ceci, arancia candita e riduzione di birra scura  
Sweetbread in chickpea tempura, candied orange and dark beer reduction

15€

Pancia di maialino e lardo, salsa ai loti e spinaci gratinati  
Pork belly and lard, lotus sauce and spinach gratin

15€

Lingotto d'Agnello, cuore di fiordilatte e melanzane, funghi e patata rosti  
Lamb, fiordilatte and eggplant heart, mushrooms and roasted potato

15€

Zucca croccante, provolone di pecora e peperone arrosto   
Crispy pumpkin, sheep provolone cheese and roasted bell pepper

14€

## Pasta

Paccheri ai funghi, fonduta di caciocavallo, noci pecan e cipolla caramellata   
Paccheri with mushrooms, caciocavallo cheese fondue, pecans and caramelized onion

16€

"San Giovanni secondo noi" - spaghetti, datterino Az. Agricola Lapietra, olive, capperi e acciuga del Mar Cantabrico  
Spaghettoni, tomato Az. Agricola Lapietra, olives, caper and anchovy from the Cantabrian Sea

16€

Torchietti alle fave, salsiccia affumicata, olio al rosmarino e pomodorino infornato  
Torchietti pasta with fava beans, smoked sausage, rosemary oil and baked cherry tomatoes

16€

Gnocchi, zucca, capocollo crispy, granella di amaretto e riduzione di primitivo  
Gnocchi, pumpkin, crispy capocollo, amaretto grits and primitive wine reduction

16€

Benvenuto in Puglia! - Strascinata fatta a mano al ragù tradizionale e la sua brasciola  
Welcome to Puglia! - Strascinata handmade with traditional meat sauce and its chop

15€

# La Griglia - Secondi Piatti

## The Grid - Second Courses

Grigliata mista per uno: salsicce, bombette classiche e diaframma  
Grilled mix per person: traditional sausages, "bombette" and diaphragm

16€

Tagliata di manzo (300gr), dressing alla carota e basilico  
Sliced beef (300g), carot dressing and basil

20€

Controfiletto (300gr) alla griglia  
Beef sirloin (300gr)

single 20€ / double 39€ servito su pietra

Puntine di maiale nero glassate al BBQ  
BBQ glazed black pork ribs

18€

Hamburger (230gr) al piatto e patate al forno  
Plate burgers (230g) and baked potatoes

18€

Filetto (250gr) disponibilità limitata  
Grilled fillet (250g) limited availability

22€

Filetto di manzo ai 3 pepi  
Fillet of beef with 3 peppers

24€

**Costata**  
Beef steak  
5,6€ etto/h

**T-Bone**  
T- Bone steak  
6,2€ etto/h

Le nostre Costate e le nostre T-Bone derivano da Frisone Italiana, Pezzate Rosse e Vacche Jersey, allevate a 15km dal nostro ristorante.

Our Steak and our T-Bone come from Italian Frisone, Pezzate Rosse and Jersey cows, raised 15km from our restaurant.

Tutte le nostre carni sono cotte su brace a carboni.

Our meats are cooked on charcoal grills.

# Hamburger d'Autore

## Author's Burger

### Season

Hamburger di manzo 230g , cotoletta di provola affumicata, rucola, pancetta al pepe e salsa alle erbe homemade

Beef burger 230g, smoked provola cutlet, rocket, peppered bacon and homemade herb sauce

single burger 14€ / double burger 18€

### South

Hamburger di manzo 230gr, cipolla caramellata, coleslaw, rostì di patate e salsa BBQ

Beef burger 230g, caramelized onion, coleslaw, roast potatoes and BBQ sauce

single burger 14€ / double burger 18€

### Classic

Hamburger di Pezzata Rossa 230gr, insalata, pomodoro, ketchup e maionese

Pezzata Rossa burger 230g, salad, tomato, ketchup and mayonnaise

single burger 12€ / double burger 16€

# Contorni

## Sides

Patate al forno o fritte  
Baked or fried potatoes

6€

Verdure grigliate: zucchine e melanzane  
Grilled vegetables: zucchini and eggplant

7€

Peperoni arrosto  
Roasted peppers

7€

Insalata mista  
Mixed salad

7€

## Dolci

## Dessert

Cannolo scomposto con mousse di ricotta di bufala, granella di pistacchio e caramello  
Decomposed cannoli with buffalo ricotta mousse, pistachio grains and caramel

7€

Lingotto fondente, cioccolato gold e mandorla salata  
Dark chocolate bar, gold chocolate and salted almond

8€

Cheesecake alla Nutella, frutta secca e caramello    
Nutella cheesecake, dried fruit and caramel

8€

Tiramisù classico  
Classic tiramisù

7€

# Allergeni

## Allergens

Se ha delle allergie e/o delle intolleranze alimentari voglia informare il responsabile di sala. Tutto il ns. personale di sala è preparato a fornire informazioni sul nostro cibo.

Guest with allergies to certain foods items are kindly advised to inform the Maître. Our staff is well trained and will be happy to help you choose the best dish related to any specific allergy or intolerance issue.

1. Cereali/Cereals
2. Crostacei/Crustaceans
3. Uova/Eggs
4. Pesce/Fish
5. Arachidi/Peanuts
6. Soia/Soy
7. Latte/Milk
8. Frutta a Guscio/Nuts
9. Sedano/Celery
10. Senape/Mustard
11. Sesamo/Sesame
12. Solfiti/Sulphur
13. Lupini/Lupine
14. Molluschi/Mollusks



wifi: Leo's Ospiti  
pw: benvenuto



scopri il nostro  
Mondo

Ø