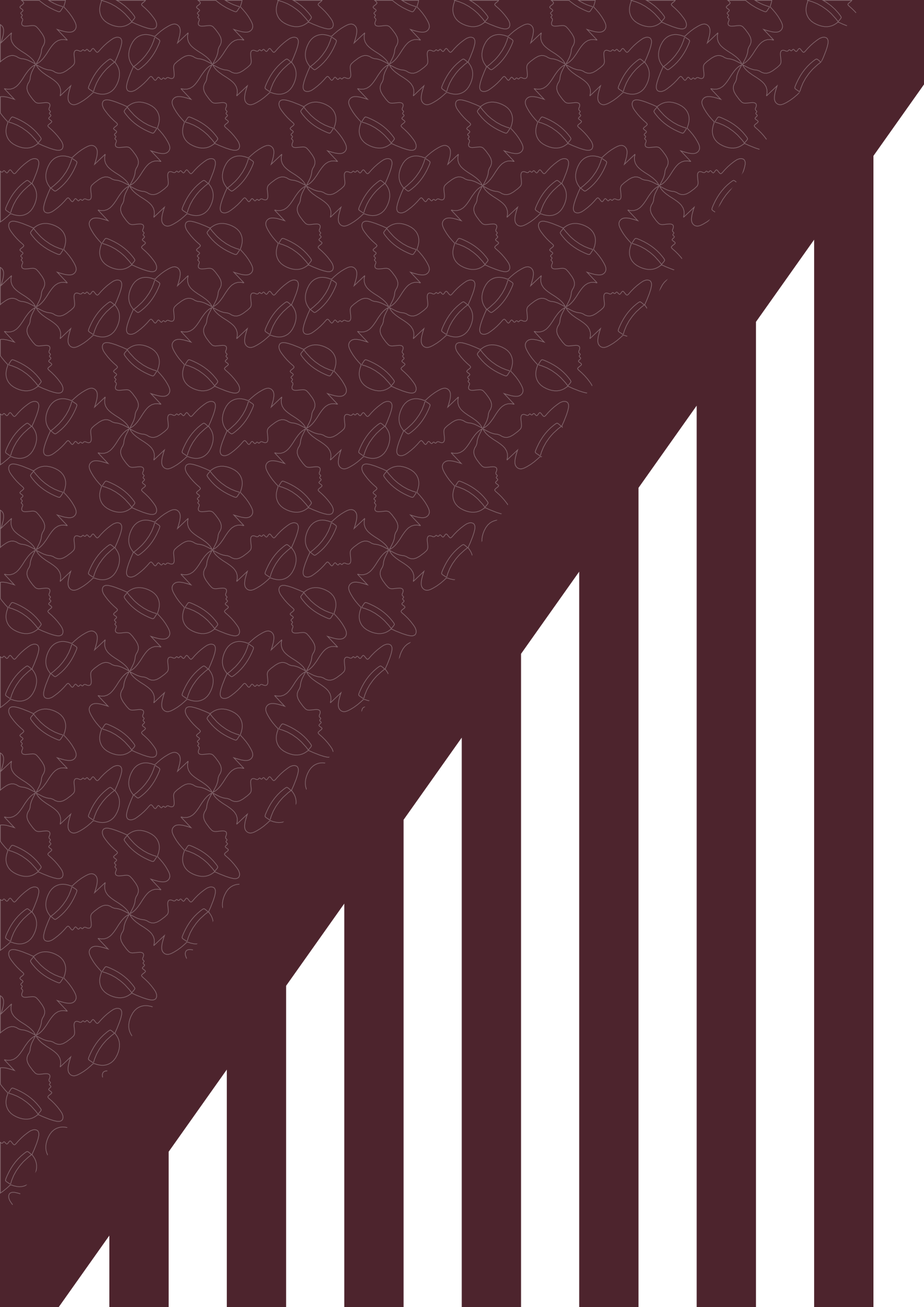


MENU

DONNA



GIULIA



il sogno continua



La passione per la ristorazione,
per la giusta accoglienza,
per la sublimazione del gusto,
per la ricerca della qualità
e della genuinità dei prodotti.

L'amore per una donna che diventa
Musa ispiratrice di ogni impresa: Giulia.

Il desiderio di sognare senza confini
e lavorare con costanza per
raggiungere grandi traguardi.

Donna Giulia racchiude tutto questo.
Godete del risultato.

Grazie per averci preferito!

Carmine Leonessa

DONNA GIULIA · LEONESSA EXPERIENCE



SANT'ANASTASIA · NAPOLI



INDICE

ANTIPASTO

mare / terra **6**

FRITTI

8

PRIMO

mare / terra **9**

SECONDO

mare / terra **10**

EXCELLENT BEEF

selezione Leonessa

CONTORNI

11

PIZZA GOURMET

12

ANTIPASTO GLUTEN FREE

mare / crudi / terra **18**

PRIMO GLUTEN FREE

mare / terra **19**

SECONDO GLUTEN FREE

mare / terra **20**

LA BIRROTECA

21

DESSERT PASTISSERIE

FRUTTA

22

CAFFÈ, AMARI E PASSITI **23**

DONNA



GIULIA

La qualità premia sempre

*“Non importa se è da pazzi,
tu fallo e basta,
perché tanto se non lo fai,
impazzirai uguale”*

Caroline Leonessa

ANTIPASTO

mare

Filetto di triglia su vellutata di fagioli cannellini e pomodorini confit	14
Cheesecake di gamberi rossi di Mazara Del Vallo	14
Soutè di vongole veraci	18
Polpo alla brace su vellutata di pomodoro alla pizzaiola, maionese di basilico e polvere di olive nere di Gaeta	14
Soutè di frutti di mare	18
Delizioso spiedino di baccalà e mozzarella di bufala D.O.P. in tempura	6,5
Fresella casareccia con scarole napoletane e polpo verace alla brace	14
Tartare di gamberi rossi di Mazara Del Vallo	18

ANTIPASTO

terra

Parmigiana di melanzane al ragù napoletano	7
Mini peperoni “mbuttunati” alla napoletana	8
Polpette di melanzane su vellutata di pomodori del Vesuvio, fonduta di Parmigiano Reggiano e pesto di basilico	9
Tartare di scottona	14
Selezione “Exclusive” di salumi artigianali D.O.P. e formaggi tipici campani e regionali, accompagnata con mostarde artigianali	13
Selezione di formaggi gourmet con mostarde artigianali	14
Mozzarella di bufala D.O.P. (gr.250/300)	8
Millefoglie di patate con patate di Avezzano, provola di Agerola, funghi porcini e Parmigiano Reggiano	10
Deliziosa Mortadella artigianale su pagnotta calda	12
Croquetas de Bellota puro 40 mesi stagionato e formaggio di Pienza D.O.P.	8
Jamon iberico (Bellota puro 40 mesi stagionato) con bruschetta o su pagnotta calda	all'etto 28
Mortadella artigianale alla brace	all'etto 5

FRITTI

LEONESSA EXPERIENCE

Crocchettone di patate in pane panko con crema di pistacchio e mortadella artigianale	6
Crocchettone semplice	4
Zeppoline	4
Mini crochè (4pz)	4
Bruschette pomodoro (2pz)	4
Bruschette alla genovese (2pz)	6

Frittura Napoletana

Frittatina classica	
Arancino alla Bolognese	
Crocchè	
Scagnozzo di polenta	
Zeppoline	8,5

PRIMO

mare

- Siciliana di mare con pescato del giorno, melanzane dorate e pomodorini del piennolo 18
- Mafalde con ceci e vongole veraci con dadolata di pane saporito 16
- Linguine cacio e pepe con tartara di gambero rosso di Mazara del Vallo 18
- Spaghettoni alle vongole veraci 18
- Risotto alla pescatora 18

terra

- Candele alla genovese napoletana 14
- Pasta e patate con provola di Agerola, pancetta artigianale in cialda di Parmigiano Reggiano 14
- Gnocchetto di patate dello Chef con zucca, salsiccia e cremoso di Taleggio 14
- Risotto ai carciofi arrostiti con speck croccante e provolone del Monaco 16
- Gnocchi artigianali ripieni di mozzarella di bufala con pomodorini del Vesuvio e spuma di Parmigiano Reggiano 14
- Maccheroncini con lardo di colonnata e pomodorini del Vesuvio 14
- Pappardelle con funghi porcini, speck riserva e scaglie di Parmigiano Reggiano 14
- Scarpariello con pomodorini del piennolo e peperoncino, spuma di grana e maionese al basilico 14
- Spaghetti alla Nerano 15

SECONDO



mare

Baccalà dorato e fritto su letto di friarielli	18
Frittura di calamari	15
Frittura di calamari e gamberi rossi Mazara del Vallo	18
Grigliata di calamaro e gamberi rossi di Mazara del Vallo	22
Baccalà alla brace su insalatina di scarola riccia napoletana	18
Il pescato del giorno	al kg. 60/80

terra

Filetto di scottona selezione One's Best 250-300gr	24
Salsicce alla brace	14
Hamburger di Black Angus 250-300gr	14
Tagliata di manzo selezione One's Best con rucola, pomodorini del Vesuvio e scaglie di grana	18
Filetto di manzo con salsa Marsala su letto di spinaci saltati e patate di Avezzano	
N.B. Lo si può avere nelle varianti:	
• Aglianico	
• Pepe verde	
• Funghi porcini	25

EXCELLENT BEEF

selezione Leonessa

Manzetta Prussiana selezione Jolanda de Coló	all'etto 8
Costata di Pezzata rossa	all'etto 6,5
Costata di Angus	all'etto 7
Costata Danese	all'etto 6,5
Costata di Simmenthal	all'etto 7

* Si invitano i signori clienti a visionare le vetrine refrigerate delle carni per scegliere il taglio più adatto alle proprie esigenze e per le costanti novità.

* La nostra selezione proviene da allevamenti certificati che alimentano gli animali con cibi rigorosamente biologici.

CONTORNI

Insalata verde	5
Insalata mista	5
Verdure grigliate	5
Patate fresche stick	5
Patate fresche chips	5
Patate fresche al forno	5
Scarole saltate in padella	5
Friarielli alla Napoletana saltati in padella	5
Funghi porcini dorati in padella	6
Zucchine alla scapece	5



PIZZA GOURMET

LEONESSA EXPERIENCE

Un paniere 100% **qualità**

La nostra farina prodotta in modo naturale ricca di proteine e fibre, è in grado di assorbire fino a 10 volte il suo peso in acqua. Una farina dunque più gustosa e digeribile.

Pomodori a lavorazione biologica, tipici del territorio campano dai Monti Lattari ed agro-nocerino Sarnese al Vesuvio.

Olii D.O.P delle colline salernitane, prodotti nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, con certificazione di agricoltura biologica, al retrogusto amaro e un pizzico piccante, due caratteristiche fondamentali per un olio extravergine di oliva che faccia bene alla salute.

Mozzarella di gran gusto, dal fior di latte alla bufala, creata con antiche lavorazioni artigianali che rispettano la filiera di produzione, dal pascolo alla cucina, garantendo al consumatore tracciabilità, profumi e sapori di un prodotto eccellente.

La qualità premia sempre!

Carmino Leonessa

PIZZA GOURMET

Bufalina

Mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodoro San Marzano D.O.P., basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

9

Domenica Napoletana

Ragù di pomodorini di collina, polpettine di manzo, fonduta di Parmigiano Reggiano, basilico cristallizzato, pepe, olio Frantoio Muraglia

12

Mergellina

Fior di latte di Agerola, cornicione ripieno di ricotta di fuscella, salame Napoli, sbriciolata di tarallo napoletano, riduzione di birra artigianale, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

12

Brontella

Fior di latte di Agerola, granella e pesto di pistacchio di Bronte, mortadella con pistacchio, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

12

Margherita

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano D.O.P., Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

8

Margherita a ruota di carro

10

Marinara 3.0

Pomodoro San Marzano D.O.P., origano di montagna, pomodorini pacchetelle rosse, capperi di salina, olive nere Gaeta, acciughe del Mar Cantabrico, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

12

PIZZA GOURMET

Nonna Maria

Crema di friarielli, provola di Agerola, polpettine di manzo, fili di peperoncini, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

12

Scarulella "Doppio panetto"

Scarola saltata in padella con capperi in salina, olive nere di Gaeta, provola di Agerola, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

12

Nonna Giulia

Crema di patate, pancetta iberica croccante, Parmigiano Reggiano grattugiato, provola di Agerola

12

Black Angus

Fior di latte di Agerola, carpaccio di manzo Black Angus, fonduta di Parmigiano Reggiano, maionese di basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

18

Pizza Patanegra

Fior di latte di Agerola e jamon iberico (Bellota puro 40 mesi)

30

Cuor di Zucca

Provola di Agerola, cornicione ripieno di ricotta di fuscella, crema di zucca, salsiccia tagliata a punta di coltello, scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

13

Nocina

Provola di Agerola, crema di noci, speck riserva, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

12

PIZZA GOURMET

Piccantina

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano D.O.P, salame Napoli, peperoncino, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

10

Tronchetto

Fior di latte di Agerola, formaggio Emmenthal, prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini del Vesuvio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, mozzarella di bufala campana D.O.P, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

13

Marinara

Pomodoro San Marzano D.O.P, origano di montagna, aglio, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

7

Gateau

Panna nobile, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola, patata schiacciata, pepe fresco, Parmigiano Reggiano, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

13

Primavera Rivisitata

Fior di latte di Agerola, datterino rosso, pomodorini gialli del Vesuvio, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

13

Lady Nunzia

Funghi porcini, speck riserva, provola di Agerola, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

13

Capricciosa New

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano D.O.P, funghi champignon, salame Napoli, prosciutto cotto, olive Caiazzane, carciofi di Schito trifolati, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

13

PIZZA GOURMET

Patanella

Provola di Agerola, salsiccia paesana a punta di coltello, patata al forno, fonduta di Parmigiano Reggiano, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

11

D.O.C.

Mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodorini pacchetelle rosse, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

10

Brontese

Fior di latte di Agerola, pesto di pistacchio di Bronte, fettine e zeste di limone, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

11

Nerano

Crema di zucchine, fior di latte di Agerola, chips di zucchine essiccate, scaglie di provolone del Monaco, basilico fresco, olio frantoio Muraglia

12

Ortolana - Vegan Free

Crema di friarielli, melanzane arrostate, peperoni, chips di zucchine, fior di latte di Agerola, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

10

Cascata San Daniele

Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele, olive nere di Gaeta, scaglie di parmigiano 24 mesi, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

13

Monella

Provola di Agerola, prosciutto crudo San Daniele, crema di noci, ricotta di fuscella, granella di nocciole, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

13

Calzone Napoletano

Provola di Agerola, ricotta di fuscella, pomodoro San Marzano D.O.P, salame Napoli, pepe, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

13



Oro di Napoli

Pomodorino giallo del Vesuvio, provola di Agerola, salsiccia, stracciata di bufala, basilico fresco, olio Frantoio Muraglia

13

Le Fritte

Montanara doppia cottura

Fritta e asciugata al forno

Mozzarella di bufala campana D.O.P, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico fresco, olio frantoio Muraglia

Si può avere con varianti: genovese o lardata

12

Calzone fritto

Ricotta di fuscella, provola di Agerola, cicoli, salame Napoli, pomodoro San Marzano D.O.P, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico fresco

12

“Leggera”

Ricotta di fuscella, provola di Agerola, prosciutto cotto, pomodoro San Marzano D.O.P, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico fresco

12

ANTIPASTO

GLUTEN FREE



terra

Tartare di scottona	14
Jamon iberico (Bellota puro 40 mesi stagionato)	all'etto 28
Selezione di formaggi gourmet con mostarde artigianali	13
Selezione "Exclusive" di salumi artigianali D.O.P. e formaggi tipici campani e regionali, accompagnata con mostarde artigianali	13
Mozzarella di bufala D.O.P. (gr.250/300)	8
Mortadella artigianale alla brace	all'etto 5
Millefoglie di patate di Avezzano, provola di Agerola, funghi porcini e Parmigiano Reggiano	10

mare

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo	18
Soutè di vongole veraci	18
Delizioso spiedino di baccalà e mozzarella di bufala D.O.P. in tempura	6,5

PRIMO

GLUTEN FREE



mare

- Linguine cacio e pepe con tartara di gambero rosso di Mazara del Vallo **18**
- Risotto alla pescatora **18**
- Siciliana di mare con pescato del giorno, melanzane dorate e pomodorini del piennolo **18**

terra

- Spaghetti alla Nerano **15**
- Candele alla genovese napoletana **14**
- Pasta e patate con provola di Agerola, pancetta artigianale in cialda di Parmigiano Reggiano **14**
- Gnocchi artigianali ripieni di mozzarella di bufala con pomodorini del Vesuvio **14**
- Maccheroncelli con lardo di colonnata e pomodorini del Vesuvio **14**
- Pappardelle con funghi porcini, speck riserva e scaglie di Parmigiano Reggiano **14**

SECONDO

GLUTEN FREE



mare

Grigliata di calamaro e gamberi rossi di Mazara del Vallo **22**

Il pescato del giorno **al kg. 60/80**

Baccalà alla brace su insalatina di scarola riccia alla Napoletana **18**

Frittura di calamari e gamberi rossi di Mazara del Vallo **18**

terra

Filetto di scottona selezione One's Best 250-300gr **24**

Hamburger di Black Angus 250-300gr **14**

Salsicce alla brace **14**

Tagliata di manzo selezione One's Best con rucola, pomodorini del Vesuvio e scaglie di grana **18**

Pane **2**

Domandare sempre al personale di sala per eventuali altre portate

LA BIRROTECA



Riegele Privat cl.50

Provenienza: Germania
Tipologia: Lager
Gradazione: 5,2°
Colore: Biondo
Aroma: Luppolo vellutato

6,5

Riegele Weisse cl.50

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen
Gradazione: 5°
Colore: Biondo
Aroma: Amaro corposo

6

Riegele Augustus Weisse cl.50

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen doppelbock
Gradazione: 8°
Colore: Rosso ambrato
Aroma: Fruttato maturo

8

Spitfire cl.33

Provenienza: Inghilterra
Tipologia: Strong Lager
Gradazione: 9°
Colore: Ambrato brillante
Aroma: Intrigante

6

Riegele Dulcis cl.33

Provenienza: Germania
Tipologia: Strong
Gradazione: 11°
Colore: Biondo
Aroma: Dolce

7

Lupulus Blonde cl.75

Provenienza: Belgio
Tipologia: Strong Ale
Gradazione: 8,5°
Colore: Biondo
Aroma: Profumi freschi di luppolo

18

Riegele IPA 2+3 cl.33

Provenienza: Germania
Tipologia: Analcolica
Gradazione: 0°
Colore: Biondo
Aroma: Tropicale

5,5

Hy Super cl.75

Provenienza: Italia
Tipologia: Champenoise Extra Strong
Gradazione: 11°
Colore: Giallo oro vivo
Aroma: Fruttato maturo

20

Agricola Chiara cl.55

Provenienza: Italia
Tipologia: Lager
Gradazione: 5°
Colore: Oro chiaro
Aroma: Intenso

6

Titanium 10 cl.75

Provenienza: Belgio
Tipologia: Belgian Strong Ale
Gradazione: 10°
Colore: Oro carico
Aroma: Erbaceo con note agrumate

18

DESSERT DELLO CHEF



Cuoricino di mele in pasta sfoglia con salsa camomilla, gelato alla vaniglia e granella di nocciole	8,5
Tortino con cuore caldo al cioccolato fondente	7
Millefoglie scomposta con crema chantilly, amarene selezione special e granella di nocciole	6,5
Cannolo siciliano scomposto	6,5
Cheesecake frutti di bosco caramello pistacchio Nutella®	6,5
Tiramisù con savoiardi e mascarpone	7
Babà napoletano	6
N.B. Lo si può avere nelle varianti: crema all'amarena • alla frutta • Nutella® + 1€	
Castagnotto: cremoso di castagne su sablè di cioccolato fondente al gelè al melograno	9

Gluten Free

Gelato alla vaniglia	6,5
Sorbetto al limone	6,5
Tortino al cioccolato	6,5

FRUTTA

Tagliata di frutta fresca	7
Tagliata di Ananas	6
Tutte le tagliate di frutta Gluten Free	7

CAFFÈ, AMARI E PASSITI



Brandy | Cognac

Cardinal Mendoza	7
Ximenez-Spinola	8
Verve Goudoulin-Bas Armagnac	10
Gran Marnier	7
Dupont Calvados	6
Courvoisier vsop	8
Calvados	8
Camous vsop	10
Camous vsop vaniglia	10
Erouva	9
L'Organic	8
Pere Williams	8
Brandy XO Venti anni	10
Cognac Hennessy	9

Grappe

Culto Barrique	5
Erouva Bianca	5
Erouva Barrique	7
Marc De Champagne Moët Chandon	8
Grappa Berta	10
Esotica frutti Mediterranei	7
Fruiliana Stravecchia	7
Prugna Mandorlata	7

Si invitano i Signori clienti a domandare al personale per altri tipi di distillati

CAFFÈ, AMARI E PASSITI



Whisky | Rum

Nuboshi	8
Nikka	8
Elijah Craig	9
Evan Williams	7
Lagavulin 16 anni	9

Rum

Zacapa	8
Zacapa XO	13
Navy Island	8
Navy Island XO Reverse	8
Abuelo 12 anejo	9
Islay Mist	7

Digestivi

Caffè	2
Amaro del Capo Elisir	6
Amaro del Capo	4
Jägermeister	4
Jefferson	6
Amaro Florio	5
Petrus	4
Liquirizia pura caffo	5
Limoncello Donna Giulia	4
Meloncello Donna Giulia	4
Nocino Donna Giulia	4
Passito di Pantelleria Florio	6

Si invitano i Signori clienti a domandare al personale per altri tipi di distillati

il sogno continua



**Via Romani 19
Sant'Anastasia (Napoli)**

leonessaexperience.com





RISTORANTE GOURMET · BRACERIA · PIZZERIA · CUCINA INNOVATIVA