



4 LEONI - Firenze

Antica trattoria toscana a Zurigo. Dal 1955.



MENU' DEL GIORNO — Ingredienti & vini importati direttamente dalla nostra terra.

Antipasti

- Tartara di Chianina al Coltello* 28-
 - Fiori di Zucchine ripieni al Forno & Crema di Pomodoro 24-
 - Carpaccio di Polpo, Arance & Finocchio 26-
 - Mozzarella di Bufala & Pomodorini al Forno 21-
- dal Giovedì al Sabato direttamente da MONDRAGONE*

Secondi

- Melanzane, Pomodoro, Mozzarella di Bufala & Basilico 28-
- Controfiletto di Chianina, Fondo Bruno & Burro Acido 48-
- Spianata di Chianina agli Aromi 32-
- Roast Beef Tonnato* 38-



FIorentina

Al sangue, media o ben cotta? È lei la bistecca più discussa d'Italia!

Da condividere...

Minimo per due persone

QUARANT'ANNI LA STESSA SBOBBA, TESORO.

ANCHE TU NON SEI CAMBIATO, AMORE.



- Cassettina Fiorentina 23-
per persona
- I nostri Crostoni alla Brace* 
- Salsiccia & Stracchino 16-
- Burrata, Pomodorini al Forno & Basilico 16-
- Caprino, Carciofini sott'olio & Tartufo Nero 19-
- Bufala, Zucchine Novelle & Tartufo Nero 19-

Primi

- Rigatoni alla Carbonara 30-
- Tortelloni di Ricciola, Burro al Limone & Olio alle Erbe Aromatiche 36-
- Spaghetti alla Crudaiola* (Pomodoro Fresco & Basilico) 22-
- Gnudi, Pecorino di Fossa & Tartufo Nero 34-
- Pappardelle sul Cinghiale* 29-

Sulla BRACE



A carbone

- La Bistecca Fiorentina Giuvenca* 17-
100 g
Fassona Piemontese 21 Notti Frollatura - 3 Settimane
- La Bistecca Fiorentina Chianina* 16-
100 g
Frollatura - 6 / 8 Settimane
- La Bistecca Fiorentina Nostrana* 12-
100 g
Frollatura - 4 Settimane
- Filetto di Manzo 38-
- Tagliata di Manzo 34-
- Spiedino di Pollo Marinato, Salsa di Cipolla alla Brace & Insalata di Campo 38-
- Rosticciana 36-
- Calamari & Verdure Crude dell'Orto 48-
- Branzino o Orata di Mare Prezzo dal Mercato su prenotazione



Salse

- Salsa di Cipolle alla Brace  2-
- Maionese agli Agrumi 2-
- Fondo Bruno 4-

Contorni

- Verdure alla Brace  10-
- Patate Fritte con gli Aromi 7-
- Pomodori al Forno 10-
- Spinaci Saltati 10-
- Insalata di Zucchine Novelle 12-



I Cavalli di Battaglia: le nostre migliori portate.

Volta la pagina per dolci, birre, bibite, grappe & amari.





4LEONI-Firenze



Antica trattoria toscana a Zurigo. Dal 1955.

MENU DEL GIORNO — Ingredienti & vini importati direttamente dalla nostra terra.

Dolci

- La Nostra Famosa Millefoglie* 10-
- La Torta della Nonna 10-
- Crostata di Frutta 12-
- Tiramisù 4Leoni 10-
- Gelato alla Crema con Ananas alla Brace 12-



“Non sopporto le persone che non prendono il cibo seriamente”

Oscar Wilde

Bevande

- Acqua Panna / San Pellegrino 75 cl 9-
- Acqua Panna / San Pellegrino 37,5 cl 6-
- Coca Cola 33 cl 6-
- Aranciata 20 cl 6-
- Crodino & Sanbitter 10 cl 6-
- Caffè con la Moka 5-



“I 4Leoni nascono dalla passione per la cucina, una storia di famiglia e una storia d'amore.

Le materie prime di qualità e di stagione sono la base di ogni nostro piatto.

Venire ai 4Leoni è come fare un viaggio in Toscana, attraverso i suoi sapori e i suoi odori, dove le ricette, tramandate di generazione in generazione, sono le protagoniste indiscusse“

Sybille

Birre

- La Mi Firenze 33 cl 8-
- La Mi Ambra 33 cl 8-

Amari & Liquori

- Grappa della Casa 7-
 - Limoncello 8-
 - Amaro del Capo 8-
 - Fernet Branca 8-
 - Amaro Nonino 10-
 - Vin Santo dei 4Leoni - Poggio Regini 10-
 - Amaro Velvet 12-
- Mr Liquor

Cocktail

- Uno Spritz da Leoni 14-
Sogno Bitter, Prosecco, Soda Fever Tree
- Un Americano a Firenze 14-
Sogno Bitter, Vermouth Fresco, Soda Fever Tree
- Il Conte Camillo Negroni 16-
Gin Tosco, Sogno Bitter, Vermouth Fresco
- Firenze Mule 19-
Gin Tosco, Ginger Beer Fever Tree, Succo di limone
- Gin Tonic 19-
Gin Tosco, Tonic Fever Tree Mediterranean



NEGRONI
L'aperitivo fiorentino nato dal gusto del Conte Camillo Negroni.



I Cavalli di Battaglia: le nostre migliori portate.

Volta la pagina per antipasti, primi, secondi, salse & contorni.

