



# 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-
  - Carciofi alla Brace, Pecorino, Tartufo Nero & Pane Fritto  29-
  - Polpo alla Brace con Patate all'Olio Schiacciate 24-
  - Mozzarella di Bufala & Pomodorini al Forno 21-
- dal Giovedì al Sabato direttamente da Mondragone*

## Secondi

- Parmigiana di Melanzane 28-
- Fegato di Vitella, Burro & Salvia 34-
- Pollo alla Cacciatora 38-
- Carrè di Cervo & Burro Acido 48-



## Da condividere...

Minimo per due persone

QUARANT'ANNI  
LA STESSA SBOBBA,  
TESORO.

ANCHE TU  
NON SEI  
CAMBIATO,  
AMORE.



- Cassettina Fiorentina 23-  
*Salumi & formaggi* per persona

- I nostri Crostoni alla Brace\*  16-  
*Pecorino, Carciofi & Scorza di Limone*
- Tonno Affumicato, Maionese & Cipolla Caramellata* 17-
- Prosciutto Crudo, Taleggio & Tartufo Nero* 19-

## Primi

- I Famosi Maccheroni Enrico\* 25-
- Tagliolini Verdi al Ragù Bianco & Tartufo Nero 38-
- Spaghetti Carciofi & Bottarga di Muggine 34-
- Ravioli di Asparagi & Parmigiano 32-
- Pappardelle sul Cinghiale\* 29-

**Sulla BRACE**  
A carbone



- La Bistecca Fiorentina Giuvenca\* 17-  
*Fassona Piemontese 21 Notti Frollatura - 3 Settimane* 100 g
- La Bistecca Fiorentina Chianina\* 16-  
*Frollatura - 6 / 8 Settimane* 100 g
- La Bistecca Fiorentina Nostrana\* 12-  
*Frollatura - 4 Settimane* 100 g
- Filetto di Manzo 38-
- Tagliata di Manzo 34-
- Costolette di Agnello 42-
- Trancio di Ricciola, Maionese & Asparagi 48-

## FIorentina

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

## Salse

- Salsa di Cipolle alla Brace\*  2-
- Maionese Fatta in Casa 3-
- Fondo Bruno 4-

## Contorni

- Peperoni alla Brace  9-
- Patate Arrosto con gli Aromi 7-
- Spinaci Saltati 10-
- Carciofi Trifolati o Fritti 14-
- Verdure Saltate 10-



\*

I Cavalli di Battaglia: le nostre migliori portate.

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





# 4 LEONI-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-
Torta al Cioccolato Fondente	12-
Tiramisù 4Leoni	10-

*“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“*



*“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 della Moka	5-

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-
Un Americano a Firenze	14-
Garibaldi	14-
Il Conte Camillo Negroni	16-
Gin Tonic	19-



**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.



Gentile ospite, per consultare la lista degli allergeni, rivolgersi al personale di sala.