

# Antipasti | Hors-d'oeuvres



## Caldi | chauds

<b>Aubergines Parmigiana</b>		8.25
<b>Escargots</b>		
• à l'ail		7.50
• à l'ail gratiné		8
• Partenopea		9.25
• Gorgonzola		9.25
<b>Crevettes</b>		
• Leonardo (8)		9.25
• Limoncello (8)		9.25
• Pernod (8)		9.25
<b>Calmars frits</b>	125g	7.75
	250g	12.75
<b>Suppli al Telefono</b>	(1)	5.5
	(2)	7.5

## Freddi | froids

<b>Saumon fumé</b>	11
<b>Carpaccio de boeuf</b>	11

## Insalata | salades

	Demi	Complète
<b>Salade du chef</b>	5.5	7.5
<b>Salade César</b>	5.5	7.5
<b>Salade Caprese</b>	6.5	9
<b>Salade Parmesane</b>	7	11

## Alla griglia | grillés

<b>Pain à l'ail</b>		4.5
• Gratiné		5.5
<b>Bruschetta</b>	(1)	(2)
• Aux tomates	5	7
• Gratiné	6.75	9

## Zuppa | soupes

<b>Soupe du jour</b>	4,5
<b>Minestrone</b>	6



Léonard de Vinci de son vrai nom Leonardo di ser Piero da Vinci, est né le 15 avril 1452 à Vinci

## Manzo e pollo | boeuf et poulet

<b>Filet mignon</b>	30
choix de sauces: Leonardo, Poivres ou Champignons	
<b>Filet mignon Mazzini</b>	32
sauce aux champignons	
<b>Ris de veau</b>	33
choix de sauces : Calvados, Porto ou Dijonnaise	
<b>Suprême de poulet</b>	22
choix de sauces : Marsala, Maria-Hélène ou crevettes (+3\$)	

## Pesce | poissons

<b>Filet de saumon à l'estragon</b>	26
<b>Filet de doré au Limoncello</b>	27
<b>Filet de sole à la crème et saumon fumé</b>	25
<b>Crevettes Leonardo</b>	24
<b>Pétoncles au Limoncello</b>	30

## L'une de nos spécialités

### Carni | veau

<b>Milanese</b>	24
panée citron	
<b>Parmigiana</b>	26
panée, prosciutto, sauce tomate gratinée	
<b>Limone</b>	24
Vin blanc, citron, beurre, bouillon	
<b>Marsala</b>	26
Vin Marsala, demi-glace, champignons	
<b>Leonardo</b>	26
poivre vert, moutarde, demi-glace, crème, cognac	

<b>Garibaldi</b>	27
prosciutto, champignons, vin blanc, parmesan, gratinée	
<b>Ferrari</b>	27
prosciutto, champignons, vermouth rouge, vin blanc, bouillon, épices, artichauts	
<b>Maria Hélène</b>	27
Champignons, vin blanc, crème, asperges	
<b>Crema</b>	25
Crème, cognac, vin blanc, champignons	

(Tous les plats de cette page sont servis avec pâtes sauce à la viande, gigi ou tomate)  
Choix de sauce supplémentaire 2,50\$

**Nous servons que des escalopes de veau  
de lait de première qualité!**



C'est d'abord comme un peintre  
que Léonard De Vinci est reconnu.  
Deux de ses oeuvres, La Joconde  
(1503-1515) et La Cène (1494-1498)  
sont ses peintures les plus célèbres.

# Faites le choix de vos pâtes

## Pasta | pâtes

- **Spaghetti** (vert, blanc) • **Linguini**
- **Fettucini** (vert, blanc) • **Cheveux d'ange**
- **Rigatoni** • **Penne** • **Sans gluten**

## Ripiena | farcies (extra 2\$)

- **Agnolotti** (fromage et épinards)
- **Ravioli** (viande) • **Tortellini** (viande)
- **Gnocchi**

accompagnées de votre sauce préférée

## Salse | sauces

<b>Alfredo</b>	16
crème, beurre, jaune d'oeuf, parmesan	
<b>Amatriciana</b>	15.5
bacon, sauce tomate, vin blanc, thym	
<b>Arrabbiata</b>	15.5
sauce tomate relevée, ail, persil, vin blanc	
<b>Bolognese</b> sauce à la viande	15.5
<b>Boscaiola</b>	17.5
crème, vin blanc, champignons, artichauts	
<b>Carbonara</b>	17
oeuf, crème, parmesan, bacon	
<b>Cannovata</b>	20
crevettes, brandy, sauce tomate, crème, bisque de homard	
<b>Contadina</b>	16.5
champignons, piments, olives, sauce tomate, vin blanc, épices	
<b>Caracalla</b>	18.5
sauce viande, artichauts, crème, gratinée	
<b>Gorgonzola</b>	17.5
fromage, crème, vin blanc	
<b>Gigi</b>	17.75
prosciutto, champignons, cognac, vin blanc, crème, sauce tomate	

<b>Leonardo</b>	16.75
sauce à la viande, crème, beurre	
<b>Mona Lisa</b>	19
crevettes, palourdes, vin blanc, champignons, sauce tomate, crème	
<b>Papalina</b>	18.5
crème, vin blanc, champignons, bacon, gratinée	
<b>Pesto</b>	15.5
ail, basilic frais, pignon de pin, parmesan	
<b>Puttanesca</b>	15.5
olives, câpres, anchois, vin rouge, ail, sauce tomate, épices	
<b>Numero Diciannove</b>	18.5
bacon, champignons, sauce à la viande, gratinée	
<b>Rosario</b>	16
sauce tomate, crème, beurre	
<b>Santa Barbara</b>	18.5
crème, vin blanc, saumon fumé, échalotte	

Comme ingénieur et inventeur Léonard développe des idées très en avance sur son temps, tel que l'avion, l'hélicoptère, le sous-marin, des véhicules de guerre et même jusqu'à l'automobile.





## Bambini | Enfants

10 ans et moins

### Soupe ou salade César

### Choix de repas :

- Spaghetti (viande ou alfredo)
- Tortellini Rosario
- Lasagna

### Lait ou boisson gazeuse

Crème glacée 9,5

## Combinata | combinés

1- Lasagna et fettucini Alfredo 19,5

2- Cannelloni et tortellini Gigi 22,5

3- Lasagna et spaghetti Amatriciana 19,5

4- Cheveux d'ange crevettes  
et rigatoni Boscaiola 22,5

5- Manicotti et cannelloni 23,5

6- Agnolotti Alfredo, tortellini  
Gigi et linguini pesto 24,5

7- Cannelloni, spaghetti Arrabbiata  
et linguini Leonardo 24,5

8- Manicotti, spaghetti contadina,  
et penne rosario 24,5

Choix de sauce supplémentaire 2,50

Léonard de Vinci un homme  
d'esprit universel, à la fois artiste,  
scientifique, ingénieur, inventeur,  
poète anatomiste, sculpteur, architecte,  
urbaniste, botaniste, musicien, peintre,  
philosophe et écrivain.

## Cotto | au four

Lasagna 16,5

sauce à la viande, béchamel, gratinée

Cannelloni 16,5

farci à la viande, béchamel,

sauce tomate, gratinée

Manicotti 16,5

fromage, épinard, béchamel,

sauce tomate, gratinée

Aubergine parmigiana 17,5

accompagné de pâtes sauce à la viande,

gigi ou tomate

## Risotto | risottos

Risotto crevettes et pesto 24

Risotto saumon et asperges 25

Risotto poulet et légumes 24

Risotto crevettes et pétoncles 26

Risotto champignons 23

Tous nos risottos contiennent :

ail, échalotte, vin blanc, bouillon et beurre

**Notre risotto est crémeux  
et onctueux à souhait!**



# NOTRE PROMOTION

début de semaine

## Lundi au mercredi

à partir de 17h

### 8 choix de pâtes

à un seul prix **10\$**

**Faites votre choix :** • Lasagne • Cannelloni • Manicotti

**ou**

Choisissez votre pâte préférée\*  
avec un de nos 5 choix de sauces :

- Boscaiola • Diciannove • Leonardo
- Gigi • Arrabbiata

\* extra de 2\$ pour les pâtes farcies



Nombre d'auteurs et d'historiens le considèrent, comme l'un des peintre de tout les temps, et certains comme la personne la plus talentueuse dans le plus grand nombre de domaines différents ayant jamais vécu. Leonardo di ser Piero da Vinci mouru à Ambroise le 2 mai 1519.

*oi Leonardo de Vinci*

# La Da Leonardo

Carte des vins & alcool



Importation  
privato vino

vin importation  
privée (quantités limitées)

## ROUGE

### Corte Rossa Rosso

Sangiovese Barbera Dolcetto Piemont

Bout.

Verre

32.00

**E'arte Negroamaro** IGT Torrevento

32.00

8.00

**Marches-Gambelli** Cabernet Sauvignon

34.00

8.50

**Il Maestro Rosso** Sangiovese/Syrah Toscana

36.00

**Aglianico-Primitivo Duca** di Saragnano Puglia IGT

38.00

9.50

**Syrah** 100% syrah Sicile

40.00

**Principe Del Sole** Chianti DOCG Toscane

42.00

10.50

**Costadoro** (Bio & Vegan) Montepulciano d'abruzzo

45.00

**Villamagna** DOC Abruzzes

48.00

12.00

**Valpolicella Superiore** Classico DOC Vénétie

52.00

13.00

**Don Onorio** DOP Terre di Cosenza Colline del

Crati-non filtré (80% Magliocco et 20% Cabernet sauvignon)

58.00

## BLANC

**Pinot Grigio** 100%

32.00

**Soave Classico** DOC Garganega

38.00

9.50

## ROSÉ

**Espagne Utiel-Requena** Ananto Organic rosé D.O.P.

32.00

8.00





# Da Leonardo

## Aperitivi | apéritifs

Campari	6.50
Cinzano	6.50
Gin • Bombay	6.50
• Ungava	8.00
• Roméo,s	6.50
Pineau des Charentes	6.50
Scotch "Aberlour"	10.00
St-Raphael	6.50
Rhum	6.50
Vodka	6.50
Ricard	6.50
Kir	7.00
Dry Martini	7.00

## Digestivi | digestifs

Amaretto Di Saronno	6.50
Bailey's	6.50
Calvados	6.50
Frangelico	6.50
Grand Marnier	7.50
Grappa	6.50
Limoncello	6.50
Cognac V.S.	7.00
Sambuca Ramazzotti	6.50
Tia Maria	6.50

## Pausa italiano | pause à l'italienne

Negroni (Gin, Campari, Vermouth)	7.50
Americano (Campari, Vermouth, Soda)	7.50
Leonardo (Vodka, Vermouth, Campari)	7.50





## Vini Rossi | vin rouge

	1/2 Bout.	Bout.	Verre
<b>Folonari, Valpolicella</b>	20.00		
<b>Scià Puglia i.g.t.</b> Podere Castorani		29.00	
<b>Pater</b> , (Sangiovese) Toscane		34.00	8.50
<b>Raimonda</b> , (Barbara D'Alba) Piémont		36.00	
<b>Chianti Ruffino</b> (Sangiovese) Toscane	22.00	36.00	8.75
<b>Folonari, Valpolicella Ripasso</b> Vénétie		42.00	10.25
<b>Nipozzano Riserva</b> , (Chianti) Toscane		52.00	
<b>Castello Di Brolio</b> (Ricasoli) Toscane		52.00	
<b>Ruffino Riserva Ducale</b> , Toscane		54.00	
<b>Zenato Ripassa</b> , Valpolicella Ripasso Vénétie		60.00	
<b>Farnito</b> (Cabernet Sauvignon) Toscane		62.00	
<b>Barolo, Fontanafredda</b> (Nebbiolo) Piémont		68.00	

## Vini della casa | vin maison

**Donini** (rouge et blanc)

**Miglianico Ceracuolo** (rosé)

Verre	1/4 litre	1/2 litre	1 litre
6.50	10.75	14.50	25.00

## Sangria | sangria

<b>Verre</b>	8.00
<b>Pichet</b>	25.00



## Vini Bianchi | vin blanc

	1/2 Bout.	Bout.	Verre
<b>Melini Orvieto Classico</b> (Trebbiano) Ombrie	14.50	27.00	6.75
<b>Orvieto Classico, Ruffino</b> (Sauvignon) Ombrie		28.00	7.00
<b>Catarratto Sicilia i.g.t. Rapitala</b> (Chardonnay)		32.00	8.00
<b>Lumina, Ruffino</b> (Pinot gris) Vénétie		30.00	
<b>Santepietre, Lamberti</b> (Pinot gris) Vénétie		32.00	8.00
<b>Prosecco, Ruffino Mousseux</b> (Glera) Vénétie		38.00	
<b>Pomino</b> (Pinot blanc, Chardonnay) Toscane		42.00	
<b>Kim Crawford</b> (Sauvignon Nouvelle-Zélande)	22.00		

## Birra | bières

### Bière en fût

• 7 oz	4.00
• 14 oz	7.50
• 20 oz	9.50

### Bières canadiennes

• Coors Light	• Molson Ex	5.75
• Molson 67	• Rickard's White	• Rickard's Red

Heineken	6.50
Menabrea	6.50
Moretti	6.50
Peroni	6.50



## Dessert | les desserts

Tarte lime et macaron	6.00
Tarte choco-poire	6.00
Tarte tropézienne	6.00
Bombe au chocolat	5.25
Tiramisu	8.00
Sorbet	3.25
Gâteau chocolat	5.75



## Caffè, tè, tisane | café, thé, tisanes

Café, thé ou tisane	2.75
Café espresso	3.50
Capuccino	4.25
Café flambé	7.75
bailey's, irlandais, brésilien, espagnol ou Italien	

## Analcolico | sans alcool

Boissons gazeuses	3.00
San Pellegrino	• 250 ml 3.50
	• 750 ml 7.00
Shirley Temple	3.50
Cocktail Mona Lisa	4.00
(jus de canneberges, orange et soda)	
Limonade (7up, jus d'orange, grenadine)	3.50

