

Il ristorante Leon d'Oro è una storia che inizia nel 1979, ma che ha origini nel novecento.

Come nel viaggio di Marco Polo, tutto nasce a Venezia.

Il primo Leon d'Oro era un ristorante veneto degli anni 30, da cui Loy Wing Ken di Hong Kong, uno dei primi veri Chef di cucina cinese a Milano, ne eredita il nome negli anni 70.

Con il tempo il Leon d'Oro si è evoluto, vivendo il suo presente senza dimenticare le sue origini, presentando un suo stile che è frutto delle due culture culinarie con cui i figli sono nati e cresciuti: quella italiana e quella asiatica.

Regolamento CE 1169/2011
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce di:

- ① Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ibridati) e prodotti ibridati
- ② Crostacei e prodotti derivati
- ③ Uova e prodotti derivati
- ④ Pesce e prodotti derivati
- ⑤ Arachidi e prodotti derivati
- ⑥ Soia e prodotti derivati
- ⑦ Latte e prodotti derivati
- ⑧ Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corilus avellana*), noci comuni (*Junglas regia*), noci di acajù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiensis* [Wangenh] K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- ⑨ Sedano e prodotti derivati
- ⑩ Senape e prodotti derivati
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti derivati
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- ⑬ Lupino e prodotti a base di lupino
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di mollusco

Coperto / Cover charge: 2,50

Vegetariano / Vegetarian: 

Specialità / Specialty: 


In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato.

章魚餃
②③⑭

白魚餃
④

墨魚餃
②④⑭

毛豆鬆露餃
③⑥⑦

A4 麻辣餛飩 
①②③⑤⑦

A80 牛肉鬆露餃 
①③

A81 蟹餃 
①②③

A82 扇貝餃 
①⑥⑭

A83 龍蝦餃 
①②⑥

A6 煎燒賣
①②③⑥⑪

A65 蒸餃
①③⑪

A66 蝦餃
②

A67 素餃 
①⑥

DIMSUM

Ravioli di polipo e zafferano al vapore
Octopus dumplings with saffron 8,00

Ravioli di branzino al vapore
Sea bass dumplings 8,00

Ravioli di seppia al vapore
Squid dumplings 8,00

Ravioli di edamame e tartufo
Edamame dumplings with truffle 5,00

Ravioli in salsa malese
Spicy Wonton 6,00

Ravioli manzo al tartufo
Steamed beef and truffle dumplings 8,00

Ravioli al granchio
Steamed crab dumplings 8,00

Raviolo di capesanta e zafferano (2 pezzi)
Steamed scallops dumpling (2 pieces) 7,00

Raviolo all'astice (2 pezzi)
Steamed lobster dumplings (2 pieces) 7,00










Ravioli Xiao-mai (carne e gamberi)
al vapore/alla piastra
Pan fried Shumai 5,00

Ravioli di carne al vapore/alla piastra
Steamed dumplings 4,00

Ravioli di gamberi al vapore
Steamed shrimps dumplings 5,00

Ravioli di verdure al vapore
Steamed vegetable dumplings 4,00

ANTIPASTI

A84	椒鹽小絲瓜 ①⑥ 	Okra sale & pepe Salt and Pepper Okra	7,00
A1	越南春捲 ②	Involtini vietnamiti Vietnamese spring rolls	3,00
A60	春捲 ① 	Involentino primavera Spring Roll	2,00
A64	蝦多士 ①②③⑥⑪	Crostini di gamberi fritti Shrimp toast	4,00
A90	炸甘蔗蝦 ①②⑥ 	Gamberi con canna di zucchero Prawn with sugar cane	5,00
A91	龍鬚蝦 ①②③ 	Gamberi fritti in pasta fillo Phyllo dough shrimps	9,00
A86	章魚沙拉 ⑪⑭ 	Insalata di polpo con coriandolo Octopus salad with coriander leaves	9,00
A87	芒果蝦沙拉 ②④⑥⑪ 	Mango verde con gamberi Green mango with shrimps	8,00
A85	日本海帶 ⑥⑪ 	Alge Goma wakame Japanese seaweed	6,00
A68	海帶 ①⑥ 	Insalate di alghe kombu Hong Kong style Seaweed Salad	6,00
A75	毛豆 ⑥ 	Edamame Edamame	5,00
A72	棒棒雞 ①⑤⑦⑩	Pollo in salsa di sesamo Chicken in sesame sauce	7,00

z73 酸辣湯
①②③⑥

z74 餛飩湯
①⑥

z75 紫菜蛋花湯
③

z76 味噌湯
⑥

z78 蟹肉蘆筍湯
②③

z79 豆腐羹湯
②③

ZUPPE

Zuppa agro piccante
Sour spicy soup 4,00

Zuppa wanton
wonton soup 4,00






Zuppa di alghe con uova
Seaweed soup with eggs 4,00

Zuppa di miso
Miso Soup 4,00

Zuppa polpa di granchio ed asparagi
Crab meat and asparagus soup 5,00

Zuppa di tofu con gamberi e verdura mista
Tofu soup with shrimp and mixed vegetables 4,00

MANZO/VITELLO/AGNELLO

MT50	煎羊排 ①③⑥⑩ 	Costine di agnello in salsa mongola e wasabi Lamb ribs in Mongolian and wasabi sauce	13,00
MT52	照燒牛扒 ①③⑥⑩ 	Filetto di manzo in salsa teriyaki Fillet in teriyaki sauce	12,00
MT53	牛肉串 ①③⑥⑩ 	Spiedino di filetto in salsa d'anice Skewer fillet in anise sauce	12,00
MT55	脆牛 ①③⑥⑨⑪⑭ 	Vitello croccante Crispy veal	12,00
MT56	鵝肝牛扒 ①⑥⑩ 	Filetto di manzo con Foie Gras alla soia Fillet with Foie Gras and soy sauce	14,00
MT1	乾炒牛肉絲 ①③⑨⑩	Vitello con sedano e salsa piccante Veal with celery and spicy sauce	8,00
MT3	耗油牛肉 ①③⑥⑭	Vitello in salsa d'ostriche Veal in oyster sauce	8,00
MT4	薑蔥牛肉 ①⑥	Vitello con zenzero & cipollotto Veal with ginger & spring onion	8,00
MT5	青椒牛肉 ⑥	Vitello con peperoni Veal with peppers	8,00

MT10 北京烤鴨
①⑤⑥④

MT11 烤鴨
①⑥

MT12 味噌鴨
①⑥

MT14 咖哩雞
①

MT15 椰子雞
①③⑦

MT17 鳳梨雞
②

MT18 宮寶雞
⑤⑥

MT19 糖醋雞
①③

MT107 檸檬雞
①③

ANATRA/POLLO

Anatra alla Pechinese
Peking Duck 26,00

Anatra Laccata
Roasted duck 9,00

Anatra in salsa di miso
Duck in miso sauce 9,00

Pollo al curry
Chicken curry 7,50

Pollo al latte di cocco
Chicken with coconut milk 9,50

**Pollo con gamberi
in barchetta di Ananas**
Chicken with shrimp in pineapple boat 11,00

Pollo in salsa KungPao
KungPao Chicken 7,50

Pollo Agrodolce
Sweet and Sour Chicken 7,50

Pollo al limone
Lemon Chicken 7,50

MAIALE

MT6	咕啫肉 ①③	Maiale in agrodolce Sweet and Sour Pork	8,00
MT7	回鍋肉 ⑥	Pancetta in Sichuan style Bacon in Sichuan style	8,00
MT8	墨魚烤肉 ①⑥⑭	Stufato di pancetta con calamari Bacon stew with squid	11,00
MT9	扣肉 ①⑥	Pancetta di maiale al vapore Steamed Pork Bacon	10,00
A71	叉燒 ①⑥	Lonza di maiale laccata al miele Char siu	7,00

PESCE/GAMBERI/CALAMARI

G14	蒸三文魚 ④ 	Salmone al caramello di sale Salmon in caramel salt	10,00
xxxx	煎三文魚 ④	Salmone grigliato in salsa teriyaki Grilled salmon with Terriyaki sauce	10,00
G50	荷葉鯛魚 ④⑤ 	Orata al vapore nella foglia di loto Steamed seabream in lotus leaf	12,00
G52	香茅鯛魚 ①③④ 	Orata alla citronella Seabream with lemongrass	16,00
G2	清蒸鱸魚 ①④⑥	Branzino con verdura e asparagi Sea bass with vegetable and asparagus	17,00
G3	薑蔥左口魚 ①③④⑥	Rombo zenzero e cipollotto Turbot with ginger and spring onion	28,00
G4	雀巢百花魚 ①②④⑭	Misto di pesce nel cestino Mixed fish in fried potato basket	10,00
G5	鼓椒魷魚 ①⑥⑭	Calamari alla Guangdong style Squid Guangdong style	9,00
G55	炸杏仁蝦 ①②③⑥⑧ 	Gamberi in crosta di mandorle Shrimps in almond crust	10,00
G98	椒鹽蝦 ①②⑥ 	Gamberi sale & pepe Salt & Pepper Prawns	9,00
G6	乾燒蝦 ②	Gamberi in salsa chili Prawns in chili sauce	9,00

G8	天婦羅蝦 ①②⑥	Tempura di gamberoni Prawns tempura	11,00
G9	宮保蝦 ②⑤	Gamberi in salsa KungPao Shrimps in KungPao	9,00
G10	椰子蝦 ②⑦	Gamberi al latte di cocco Prawns in coconut milk	11,00
G11	炸蝦 ①②③	Gamberi fritti alla birra Fried shrimp	9,00
G12	特色龍蝦 ② 🍷	Astice alla Leon d'Oro Leon d'Oro style lobster	30,00
G15	薑蔥明蝦 ②⑥	Gamberoni con zenzero e cipollotti King prawns with ginger and spring onions	10,00
G16	炸墨魚 ①⑥⑩⑭ 🍷	Polpette di calamari in salsa teriyaki Squid balls in teriyaki sauces	8,00

OMELETTE

O1	蝦仁炒雞蛋 ②③	Omelette con gamberi Omelette with prawns	8,00
O2	菜捕蛋 ③	Omelette con rapa Omelette with turnip	7,00
O3	蟹肉炒雞蛋 ②③	Omelette con polpa di granchio Omelette with crab meat	9,00

PIASTRA E TERRACOTTA

PT1	石板什錦 ①②④⑥⑭	Misto di carne e pesce alla piastra Meat and fish on iron plate	13,00
PT2	石板海鮮 ①②④⑥⑭	Misto di pesce alla piastra Seafood on iron plate	14,00
PT3	石板牛肉 ①⑥	Vitello con verdure alla piastra Veal with vegetables on iron plate	13,00
PT4	石板蝦仁 ①②⑥⑭	Gamberi con verdure alla piastra Shrimps with vegetables on iron plate	14,00
PT5	石板釀三寶 ①②⑥	Verdure ripiene di gamberi alla piastra Vegetables stuffed with shrimp on iron plate	16,00
PT6	豆腐貼板 ①②⑥	Tofu alla piastra Tofu on iron plate	14,00
PT7	砂鍋排骨 ①⑥	Puntine di maiale nella terrina Pork chops in the bowl	9,00
PT8	什錦豆腐 ①②⑥	Tofu nella terrina Tofu in the bowl	10,00
PT9	砂鍋雞 ①⑥	Pollo stufato nella terrina Stewed chicken in the bowl	8,00
xxxx	砂鍋牛筋牛腩 ①⑥	Punta di vitello e nervetti nella terrina veal tip and nerves in the bowl	10,00

VERDURA

v1	乾煸四季豆 ①②⑥	Fagiolini alla Sichuan style Sichuan style green beans	7,00
v2	冬菇小白菜 🍄	Verdura cinese saltata con funghi Chinese vegetables sauteed with mushrooms	7,00
v3	炒雙冬 ①⑥ 🍄	Bamboo stufato con funghi cinesi Bamboo stew with Chinese mushrooms	7,00
v4	空心菜 🍄	Kankun saltati Morning Glory	7,00
v5	素菜天婦羅 ①⑥ 🍄	Tempura di verdure Vegetable tempura	7,00
v6	肉絲茄子 ①⑥	Melanzane stufate con vitello Braised veal with eggplant	7,00
v7	蝦仁什菜 ②⑥	Misto di verdura con gamberi Mixed vegetables with shrimp	8,00
v8	蠔油蘆筍 ①⑤⑥⑭	Asparagi in salsa d'ostrica Asparagus in oyster sauce	7,00

TOFU

T1	紅燒豆腐 ①⑥ 🍄	Tofu con bamboo e funghi Tofu with bamboo and mushrooms	6,00
T2	蒸釀豆腐 ①②⑥	Tofu ripieno di gamberi al vapore Steamed tofu with shrimps	10,00
T3	麻婆豆腐 ①⑥	Tofu in salsa chili Tofu in chili sauce	6,00

P8 泰國河粉
②④⑥④

P50 炒烏冬面
①④⑥

W8 素炒烏冬面
⑥ ①

P9 上海湯麵
①②

P11 豬扒湯麵
①⑥

W9 素湯麵
⑥ ①

P12 龍蝦雙王面
①②

P86 什錦雙王面
①②⑥

P13 什錦粉絲
①②③⑥

P14 素粉絲
①③⑥

W10 夏南瓜粉絲
⑥ ①

PASTA E RISO

**Tagliatelle di riso
in thai style**

Thai style rice noodles 8,00

**Pasta udon con fiocchi filetti
di tonnetto affumicato**

Katsuobushi Udon 8,00

Pasta udon con verdure

Udon pasta with vegetables 7,00

**Tagliolini in brodo
in Shanghai Style**

Shanghai Style ramen 8,00

**Tagliolini in brodo con tonkatzu
(cotoletta di maiale giapponese)**

Ramen with tonkatzu 8,00

**Tagliolini in brodo
con verdure**

Noodles in broth with vegetables 7,00

Cappellini all'astice

Noodles with Lobster 35,00

**Capellini croccanti con misto
di carne e gamberi**

Crispy noodles with meat
and shrimps 7,00

**Spaghetti di soia con misto
di carne e gamberi**

Noodles with mixed meat
and shrimps 7,00

Spaghetti di soia con verdure




Noodles with vegetables 6,00

Spaghetti di soia con zucchini

Noodles with zucchini 7,00

P15	星洲米粉 ②③	Spaghetti di riso al Curry Curry Rice noodles	7,00
P16	什錦米粉 ①②③⑥	Spaghetti di riso con misto di carne e pesce Rice noodles with mixed meat and fish	7,00
P17	芥米粉 ⑥ 	Spaghetti di riso con verdure Rice noodles with vegetables	6,00
P52	荷葉飯 ②	Riso nella foglia di loto Rice in lotus leaf	7,00
P90	揚州炒飯 ②③	Riso ai mille colori Rainbow rice	5,00
P91	白飯	Riso bianco White rice	2,00
P92	咖哩炒飯 ②③	Riso al curry Curry rice	5,00
P93	什錦鍋巴 ①②⑥	Crostata di riso in Shanghai style Tart rice mixed with meat and fish	8,00
P18	年糕 ①⑥	Gnocchi di riso saltati Rice gnocchi	7,00
P19	綠茶面 ①③④⑥ 	Pasta al the verde con tritato di salmone, germogli di soia e bottarga di muggine Green tea pasta with minced salmon, bean sprouts and grey mullet botargo	8,50

TARTARA

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| J1 | 金槍魚拌芒果
④⑪  | Tartara di tonno con mango
Tuna tartare
with mango | 11,00 |
| J2 | 三文魚拌牛油果
④⑪  | Tartara di salmone con avocado
Salmon tartare
with avocado | 9,00 |
| J3 | 拌生牛肉
①③④⑥⑪  | Tartara di manzo
Beef tartare | 12,00 |

CARPACCIO

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| J4 | 金槍魚拌松露油和金片
④  | Tonno oro e olio tartufato
Tuna with truffle oil and
golden leaves | 10,00 |
| J5 | 白魚柚子汁
①④⑥  | Carpaccio di branzino in salsa ponzu & lime
Seabass carpaccio with
ponzu sauce | 12,00 |
| | 牛肉子汁 | Carpaccio di carne al caramello di sale
Beef carpaccio with
caramel salt | 12,00 |
| J6 | 生扇貝柚子汁
①⑥⑭  | Capesante in salsa yuzu
Scallops with
yuzu sauce | 10,00 |
| J7 | 香煎金槍魚
①④⑥⑪ | Tataki di tonno
Tuna tataki | 13,00 |
| | 香煎三文魚
①④⑥⑪ | Tataki di salmone
Salmon tataki | 11,00 |

URAMAKI (8 PEZZI)

J8	金槍魚辣卷 ③④⑪	Spicy tuna in thai style Spicy tuna Thai style	8,00
J9	三文魚辣卷 ③④⑪	Spicy salmon Spicy salmon	7,00
J10	彩虹卷 ①②③④⑥⑪	Ura rainbow – Gambero, avocado e misto di pesce. Shrimp, avocado and mixed fish	11,00
J11	加州卷 ②③④⑪	Ura California – Salmone, gambero, avocado e maionese Salmon, shrimp, avocado and mayonese	8,00
J12	天婦羅虎卷 ①②④⑥⑪	Tiger roll – Tempura di gamberoni, salmone e maionese Prawns tempura, salmon and mayonese	11,00
J13	鰻魚捲 ①④⑥⑪	Dragon roll – avocado e anguilla Avocado and eel	12,00
J14	牛肉捲 ①⑥⑪ 🍷	Beef roll – Filetto di manzo e avocado Beef fillet and avocado	12,00
J15	粉紅卷 ②③④ 🍷	Pink lady – Salmone, gambero, avocado e philadelphia (senza alga) Salmon, shrimp, avocado and philadelphia (no seaweed)	13,00
J16	雞肉捲 ①③⑥ 🍷	Caesar roll – pollo in salsa terriyaki e insalata iceberg (senza alga) Chicken in terriyaki sauce and salad	13,00
J17	黑天婦羅虎卷 ①②④⑥⑪	Black Tiger - riso nero, gamberone in tempura, salmone scottato Black rice, tempura shrimp and grilled salmon	11,00

<p>J18 鵝肝卷 ①⑥ </p>	<p>Foie Gras roll – Foie Gras in salsa teriyaki (senza alga) Foie Gras in teriyaki sauce (no seaweed)</p> <p style="text-align: right;">13,00</p>
<p>J19 小蟹卷 ①②⑥ </p>	<p>Soft crab roll – Granchio fritto e salsa teriyaki Fried soft crab and teriyaki sauce</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>J54 素加州卷 ①⑪  </p>	<p>Green California - Tempura di verdure Vegetable tempura</p> <p style="text-align: right;">8,00</p>
<p>J56 地中海龙虾卷 ②④⑪ </p>	<p>Mediterraneo - astice o aragostella, gambero, pomodirino, cipolla di tropea, maionese e olio evo Lobster, prawn, tomato, tropea onion and olive oil</p> <p style="text-align: right;">17,00</p>
<p>J57 紫苏龙虾卷 ①②④⑥⑪ </p>	<p>Shiso Lobster - Astice o aragostella, gambero, avocado, salsa teriyaki, maionese e shiso (basilico mentolato giapponese) Lobster, prawn, avocado, teriyaki sauce, mayonese and shiso (japanese basil)</p> <p style="text-align: right;">17,00</p>
<p>J58 金枪鱼和松露卷 ④⑪ </p>	<p>Tnt roll - Filetto di tonno, olio tartufato e scaglie d'oro Tuna, fillet, truffle oil and gold flakes</p> <p style="text-align: right;">12,00</p>
<p>J59 彩虹卷 ①②④⑥⑪ </p>	<p>Aburi Rainbow - Gambero, avocado e misto di pesce scottato Shrimp, avocado and mixed fish</p> <p style="text-align: right;">11,00</p>

NIGHIRI (2 PEZZI)

J20	金槍魚和鵝肝壽司 ①④⑥ 	Nighiri tonno e Foie Gras Nighiri with tuna and Foie Gras	7,00
J21	三文魚壽司 ④	Nighiri di salmone Salmon nighiri	4,00
J22	金槍魚壽司 ④	Nighiri di tonno Tuna nighiri	5,00
J23	海白魚壽司 ④	Nighiri di orata Sea bream nighiri	4,00
J24	海鱸魚壽司 ④	Nighiri di branzino Bass nighiri	4,00
J25	鰻鱺壽司 ①④⑥	Nighiri di anguilla Eel nighiri	5,00
J26	熟蝦壽司 ②	Nighiri di gambero cotto Boiled shrimp nighiri	4,00
J27	生蝦壽司 ②	Nighiri di gambero crudo Raw shrimp nighiri	5,00
J28	章魚壽司 ⑥⑭	Nighiri di piovra Octopus nighiri	5,00
J29	扇貝壽司 ⑭	Nighiri di capesante Scallops nighiri	6,00

GUNKAN (2 PEZZI)

<p>J32 三文魚辣壽司 ③④ </p>	<p>Joe salmon – tartara di salmone piccante e salmone esterno (senza alga) Salmon outside and spicy minced salmon on top</p>	<p>5,00</p>
<p>J33 金槍魚辣壽司 ③④ </p>	<p>Joe tuna – tartara di tonno piccante e tonno esterno (senza alga) Tuna outside and spicy minced tuna on top</p>	<p>6,00</p>
<p>J34 牛肉壽司 ① </p>	<p>Gunkan filetto – alga esterna e tartara di filetto Seaweed outside and fillet tartare on top</p>	<p>5,00</p>
<p>J35 蟹肉壽司 ②④</p>	<p>Joe granchio – salmone esterno e polpa di granchio Salmon outside and crab on top</p>	<p>5,00</p>
<p>J36 三文魚子軍艦 ④</p>	<p>Gunkan Ikura – alga esterna e uova di salmone Seaweed and salmon eggs</p>	<p>5,00</p>
<p>J37 三文魚軍艦 ③④</p>	<p>Gunkan sake – alga esterna e salmone tritato Seaweed and minced salmon</p>	<p>4,00</p>
<p>J38 金槍魚軍艦 ③④</p>	<p>Gunkan maguro – alga esterna e tonno tritato Seaweed and minced tuna</p>	<p>5,00</p>
<p>J39 飛魚子軍艦 ④</p>	<p>Gunkan tobiko – alga esterna e uova di pesce volante Seaweed and flying fish roe</p>	<p>4,00</p>

SUSHI

J40	什錦壽司 ②④⑭	Sushi misto (7 nighiri e 6 hosomaki) Mixed sushi	14,00
J41	特色什錦壽司 ①②③④⑥⑧⑪⑭	Sushi speciale (5 nighiri, 2 gunkan e 8 uramaki) Special sushi	18,00
J42	傳單 壽司 ②④	Cirashi misto salmone	12,00

SASHIMI

J43	金槍魚刺身 ④	Sashimi di tonno Tuna Sashimi	20,00
J44	什錦刺身 ②④⑭	Sashimi misto Mixed sashimi	18,00
J45	特色什錦刺身 ②④⑥⑭	Sashimi speciale Special sashimi	20,00
J46	三文魚刺身 ④	Sashimi di salmone Salmon Sashimi	16,00

TEMAKI

(Cono con alga esterna)

J47	三文魚手捲 ③④	Temaki di salmone e avocado Salmon and avocado Temaki	4,00
J48	金槍魚手捲 ④	Temaki di tonno Tuna Temaki	4,50
J49	熟蝦手捲 ②③	Temaki di gamberi Shrimp Temaki	4,00

J50 金槍魚卷
④

J51 三文魚卷
④

J52 黃瓜卷
④

J53 蘿蔔卷
④

HOSOMAKI

Rotoli con alga esterna
(6 pezzi)

**Hoso maki
di tonno**
Tuna Hosomaki 6,00

**Hosomaki
di salmone**
Salmon Hosomaki 5,00

**Hosomaki
di cetriolo**
Cucumber Hosomaki 4,00

**Hosomaki
di rapa**
Turnip Hosomaki 4,00

冰淇淋

①③⑤⑦⑧

炸冰淇淋

①③⑤⑦⑧

甜品

①③⑤⑦⑧⑩

DOLCI

Gelati

Ice cream

4,00

Gelato fritto

Fried ice cream

4,50

Dolci e frutta al vassoio

Sweets and fruit tray

6,00

JAPANESE



VIA ADDA, 3 - 20124 MILANO
TEL. 02.6705355
WWW.LEONDOROMILANO.IT