

CORRIERE DEL LEOS



Lucca
Viale S. Concordio, 1311

Per informazioni e prenotazioni
contatta il 336 258 88 84

MILF POINT LUCCA

LEOS È SU INSTAGRAM: @leoslucca

Vuoi prendere peso?
Chiamaci: 366 258 88 84



CRONACA DI LUCCA

Leos per la quarta volta vince l'ambito premio gastronomico "Eleganza e Classe in Italia". Il Vincitore felice esclama "Cazzo!"

CRONACA NAZIONALE

Dal 2 Febbraio FINALMENTE l'atteso riconoscimento: LEOS dichiarato patrimonio dell'UNESCO. Intervistato il proprietario ha commentato: "Unesco no, bada tempo di merda!"



Per gli allergeni puoi scansionare il QR Code.

Antica bisticcheria con pizza e ristoro lucchese

Benvenuti al "Leos": qua potete tranquillamente rilassarvi e darvi una rifucilata. «Impensabile tanta eleganza in un locale solo!»

ANTIPASTERI

...per iniziare

PANZEROTTO NON ANDARE VIA



Pasta frita con crudo e stracchino. Forse il più conosciuto tra gli antipasti d'Italia: a Modena lo "Gnocco fritto", a Firenze i "Coccoli", a Pistoia le "Ficattole" e da noi i "Panzerotti" € 11,00

MEZZO METRO DI PIACERE

Selezione di salumi della garfagnana, pecorino, polpette al sugo, sott'oli e frittatine (antipasto abbondante che può giovare a due cristiani) € 13,00

POLENTA FRITTA

Meravigliosa polenta frita da appoggiare su una fonduta di scoppolato di Pedona € 10,00

SNACK TARTARE

Tris di tartarine: tartufo, capperi, scoppolato di Pedona e olio evo con polenta frita € 13,00

CARPACCIO DI MANZONI

Carpaccio di manzo salmistrato con grana, olive, rughetta e pachino € 13,00

CAPRESE E BUFALA

I pomodori incontrano la bufala e, nascosti sotto una foglia di basilico e origano, copulano € 10,00

LE BRUSKETTE FANNO BENE

Cinque crostini con pomodoro, fegatini, sarsiccia e stracchino, funghi e ragù € 9,00

OGGI AVREI PROPRIO VOGLIA DI UN TEGAME

Tegame di cozze imperiali con pepe e limone e patatine fritte € 13,00

POLPO DI SCENA

Tentacolo di polpo* grigliato aggiacato su una quenelle di patate e salsa verde € 13,00

INSALATA D'AMARE

Calamari*, gamberi*, cozze, vongole con verdure alla catalana € 13,00

PASSIONE ED ESPERIENZA



CONCESSIONARIA MULTIMARCA
Via di San Pieretto, 1
55060 Guamo (LU)
+39 0583947936
autoluxgroup@gmail.com

AUTOLUX
MULTIMARCHE

PRIMIZIE

Primi Piatti

TORDELLI LUCCHESI AL RAGÙ DI BISTECCA

Pasta artigianale al ragù pazzesco! Venire a Lucca e non assaggiare i nostri tordelli sarebbe un po' come andare a Biella e non mangiare gli arrosticini. € 13,00

RAVIOLO ARTIGIANO

Raviolo ricotta e spinaci in crema di pecorino con tartufo appoggiato su un croccante piatto di grana € 13,00

PICI UBRIACHI

Pici affogati nel Chianti con polpette al sugo € 13,00

BUIOLO DI CARBONARA

Spaghetti alla carbonara, guanciale, pecorino romano, pepe e hai voglia a be'ova € 13,00

GNOCCHI SALSICCIA E TARTUFO

Gnocchi di patate con un filo di panna, salsiccia di quella bõna e tartufo € 15,00

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARIO

Scoglio, cozze, vongole, calamari*, gamberi*, pomodorini e peperoncino € 14,00

MACCHERONI AL RAGÙ DI POLPO

"Mi venisse un polpo se non sono buoni!" Pasta artigianale con superbo ragù di polpo* € 15,00

RISOTTO DI MARE

Non ho mai capito il motivo per cui in molti ristoranti il risotto di mare è solo minimo per due persone. Questa cosa l'ho sempre odiata, quindi ora basta, questo rompicapo è stato finalmente "RISOTTO" * (anche per uno) € 15,00

D'APPOGGIO

Contorni

IL FAGIOLO DI LUSSO

Premio internazionale contorno d'Italia, scoppiati nel forno a legna con cipolla, peperoncino e parmigiano € 7,00

CIPS* FATTE DA NOI

Il nostro cavallo di troia, patatine tagliate a velo e fritte con rosmarino € 6,00

PATATA ARROSTO

Patate appezzate con la buccia e accompagnate da aglio e rosmarino € 6,00

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane, zucchini, peperoni e mais € 7,00

FOGLIAME MISTO

Lattuga, pomodori e carote € 6,00

PENTOLINO DI PURÈ

Purè di patata affumicata € 7,00

SPINACI "SALTATI"



Spinacino fresco saltato con un filo d'olio peperoncino e poco aglio € 6,00

VERDURE FRITTE

Carotine e zucchine impastellate e fritte € 6,00

SECONDI A NESSUNO

Secondi Piatti

LA BISTECCA ALLA BRACE, VINCITRICE DEL PREMIO "LE BISTECHE DELLA TOSCANA"



Bistecca di manzo, la regina del Leos, rigorosamente al sangue, impossibile non assaggiarla. Cotta nel forno a legna € 5,50/etto

FILETTO DI MANZO VINCITRICE DEL PREMIO FILETTI DI MANZO 2026

Tenerissimo filetto con crema di formaggi e tartufo (volendo si può fare al naturale) € 27,00

TAGLIATA DI BLACK ANGUS

Scottona cotta con pregiati legni nostrani a fuoco vivo accompagnata da rughetta fresca e parmigiano reggiano € 24,00

TARTARA DI MANZO

Battuta al coltello accompagnata da una salsa stellare e patate cips* € 16,00

LEOSBURGER

Il tanto imitato paninazzo del Leos servito con le cips, con il pane di pasta frita, 220 gr di ciccina bona, pomodoro, cipolla caramellata, fontina e lattuga (in alcuni periodi dell'anno si potrà anche richiedere l'happy milf) € 16,00

POLLO AL CURRY

Bocconcini di pollo in salsa di curry e riso basmati € 13,00

GRIGLIATINA SPAZIALE

Calamari*, tonno, gambero*, polpo* alla griglia e verdure grigliate € 17,00

TONNO SUBITO

Tagliata di tonno, ideale per fiette a dieta e infermiere pisigne, avvolto da granella di mandorla, balsamico e soia a parte € 16,00

FRITTINO DEVASTANTE

Sanno una sega a Viareggio. Calamari*, gamberi*, verdure e cips*, croccanti € 15,00

BENVENUTI AL LEOS

Pizzeria - Ciberia - Milf Point

Mettete da parte il vostro paté d'animo e non crediate di essere in un locale normale, noi siamo agli antilopi. Se avete dolori romantici, non tiratevi la zuppa sui piedi.

Nella veranda può capitare che arrivino delle zampate di caldo ma potete così unire l'utero al dilettevole. Le televisioni sono soltanto due e le sconsigliamo a chi da vicino vede bene ma da lontano lesbica. A scampo di equini, spesso proiettiamo le partite, questo perché anche l'ottico vuole la sua parte, evitando i soliti tg pieni di ambientalisti islamici. Il servizio è quasi sempre celere nonostante ci sia peluria di operai. Chiediamo scusa in anticipo per i pochi errori di punteggiatura ma Leos ha studiato da solo, è un "auto di latta"!

Sarà possibile solo dal 16 maggio presentarsi alla cassa con il riportino. La ristrutturazione del Leos è stata progettata dall'architetto Ondino Marco, coadiuvato dal geometra Ondello Dino, già resi celebri negli anni scorsi dal costruire il castello che tanto fece esclamare: "ma che bel castello Marco Ondino, Dino Ondello!"

*In alcuni periodi dell'anno può capitare che parte dei prodotti provenghino da procedimento di surgelazione. In altri periodi, anche!

Se state leggendo questo, ci vedete molto bene, ma tanto non c'è scritto un cazzo.



GUARDA LEO
SUL DIVANO!

Da quest'anno non festeggeremo più il capodanno a metà giugno: rimarranno comunque invariati gli ultimi dell'anno di luglio e agosto

La direzione di LEOS raccomanda l'uso della cuffia e rimane obbligatorio il divieto di tuffarsi di testa e giocare a racchettoni in sala.

PIZZA AL METRO

Sprizze a 6€ con focaccia calda nell'attesa della pizza

I PREZZI SI INTENDONO A QUARTI

1/2 metro (2 persone)
3/4 metro (3 persone)
1 metro (4 persone)

IO NON POSSO STARE FERMO CON LE MANI NELLE MANI, TANTE COSE DEVO FARE PRIMA CHE VENGA DOMANI

Pomodoro, Mozzarella, Origano € 8,00

COMUNQUE DEVO DIRE CHE QUESTA È LA MIGLIORE PIZZERIA DI LUCCA

Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe € 8,00

GRAZIE, GRAZIELLA e GRAZIE AL DAZIO

Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Olio piccante € 8,00

FOTTO E CUNGH

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi € 9,00

GIUSPE

Pomodoro, Bufala, Pomodorini, Crudo, Rucola, Grana € 11,00

TI SPUNTA UN FIORE IN BOCCA

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla e Olive € 10,00

LA VEGANA (MA UNA BELLA SEGA)

Pomodoro, Mozzarella, Salamino, Salsiccia, Würstel € 10,00

LA PATATA TIRA, CON IL WÜRSTER

Pomodoro, Mozzarella, Patatina Fritta e Würstel € 10,00

LARDO AI GIOVANI

Pomodoro, Mozzarella, Lardo e Cipolla € 10,00

MAREMMA DIAVOLA, INFOIATA, IMPESTATA, LADRA E ARROVENTATA AMMODO

Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Peperoncino fresco € 10,00

A BUO PILLONZI

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo € 9,00

QUESTA È UNA BUFALA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodorini e Basilico € 10,00

LA CAMPORELLA

Pomodoro, Mozzarella, zucchini, radicchio, carote, pachino e funghi € 10,00

LEO, TI VEDO DIMAGRITO STAI BENISSIMO

Pomodoro, Mozzarella, Melanzana, Parmigiano € 10,00

UN PO' STRACCO STRACCHINO

Pomodoro, Mozzarella, Verdure fresche, Stracchino e Salsiccia € 10,00

LEOS

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Salamino, Funghi Champignons, Gorgonzola € 10,00

A SCOSCIA GALLINA (senza GALLINA)

Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, Zucchine, Bufala e Pachino € 12,00

COME FASSINO AL DUTY FREE

Mozzarella, Guacamole, Salmone affumicato e Pachino € 12,00

PER ME QUESTA, TANTO STASERA PAGA QUELLA DI FRONTE

Pomodoro, Mozzarella, Cime di Rapa, Salame croccante e Scamorza € 12,00

PENSAVO FACESSE STRACCA*

Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Funghi, Salame, Parmigiano Grattugiato
*E invece, marenna schifa, è bona assaettata! € 10,00

BUIO PESTO

Mozzarella, Pesto alla Genovese e Prosciutto Cotto € 10,00

0583 (X CHI CHIAMA DA FUORI LUCCA)

Pomodoro, Mozzarella, Patate a velo, Peperoni e Salame croccante € 10,00

LI MORTACCI

Mozzarella, Stracciatella, Mortadella di Bologna tagliata fine fine € 10,00

OVVIA PROVOLA ANCHE QUESTA!

Mozzarella, PROVOLA affumicata, Speck e Zucchine € 12,00

O' RAGAZZI 'UN CI SI FA A FANNE UNA CHEUNSIABONA!

Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, 4 formaggi e Olio tarfufato € 12,00

ALLA PECORINA

Mozzarella, Pomodoro a rote, Prosciutto Crudo, Rucola, Pecorino € 11,00

SPECK e MASCARPONE o CRUDO e MASCARPONE, o COTTO e MASCARPONE o NUTRIA e MASCARPONE etc.

€ 10,00

5 FORMAGGI

Mozzarella, Asiago, Taleggio, Fontina, Parmigiano € 10,00

SCEGLIEREI QUESTA CON LA SCAMORZA, CAPISCO BENISSIMO CHE DOVRÒ ATTENDERE PERCHÈ IL LOCALE È PIENO, VOI SIETE BRAVISSIMI MA SE HO GENTE PRIMA DI ME È PACIFICO ASPETTARE

Mozzarella, Scamorza affumicata, Olive e Salsicce € 10,00

PACCA SULLA SPALLA

Mozzarella, Carciofini, Pacca sulla spalla, Cotto e Philadelphia € 10,00

MA, IO SAREI PER CONSIGLIARVI QUESTA. ALMENO È UN PO' DIVERSA DAL SOLITO

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi e schizzi di marinatura all'aglio € 9,00



Scoperte le birre che fanno veramente bene!

Bire da 33 cl

IPA BREWDOG

SCOZIA - American IPA fresca e leggiadra 5,6% vol. € 6,00

MENABREA BIONDA

ITALIA - Chiara a bassa fermentazione dal gusto pieno e rotondo, profumi floreali e fruttati 4,8% vol. € 5,50

AMARCORD - BIRRA PER CIRILLI

ITALIA - Senza glutine, per una serata fresca e asciutta anche nei tuoi giorni no 4,8% vol. € 6,00

ANAL BIRRA BITBURGER

GERMANIA - Ideale per essere fermato al primo posto di blocco 0% vol. € 6,00

Bire da 50 cl

WEISSE CHIARA - AYNGER BRAU

GERMANIA - Stile hefeweizen color paglierino velato, gusto leggero e tipico delle birre di frumento 5,1% vol. € 7,50

WEISSE SCURA - AYNGER UR

GERMANIA - Una dunkel ambrata, rotonda e fruttata 5,8% vol. € 7,50

KELLER - AYNGER

GERMANIA - Dal colore dorato, aroma fragrante. Cruda e non filtrata 4,9% vol. € 7,50

DUNKEL SCURA - RIEGELE

GERMANIA - Birra dai sentori speziati di cola e rabarbaro, e comunque a me mi garba la topa! 4,9% vol. € 7,50

AFFUMICATA - SCHLENKERLA RAUCHBIER

GERMANIA - Famosa più per la difficoltà a leggerla che a berla 5,1% vol. € 7,50

BIONDA PILSNER - BITBURGER

GERMANIA - Giallo paglierino brillante 4,8% vol. € 7,50

ROSSA VOLPINA - AMARCORD

ITALIA - Strong Ale, alta fermentazione 6,5% vol. € 8,00



IPA AMARCORD - PALE ALE

ITALIA - Colore dorato con schiuma bianca 6% vol. € 8,00



BIANCA AMARCORD - BLANCHE

ITALIA - Alta fermentazione 4,9% vol. € 8,00



Bire da 75 cl

LA PETROGNOLA - LA GIUSTA

ITALIA una Golden Ale amara al punto giusto 5,30% vol. € 14,00

LA PETROGNOLA - SASSOROSSO

ITALIA ambrata al farro, profumata, aroma 5,5% vol. € 14,00

LA PETROGNOLA - MONTEFIORE

ITALIA bianca al farro, profumata, aroma fresco di cereali e note fruttate 5% vol. € 14,00

LA CHOUFFE - DOPPIO MALTO BIONDA

BELGIO Golden Ale, dorata non filtrata rifermentata in bottiglia 8% vol. € 14,00

Bira alla spina

PORETTI 4 LUPPOLI - CHIARA 5% vol.

piccola cl 20 € 3,50
media cl 40 € 6,00
trombone da litro € 12,00

BLANC 1664 5% vol.

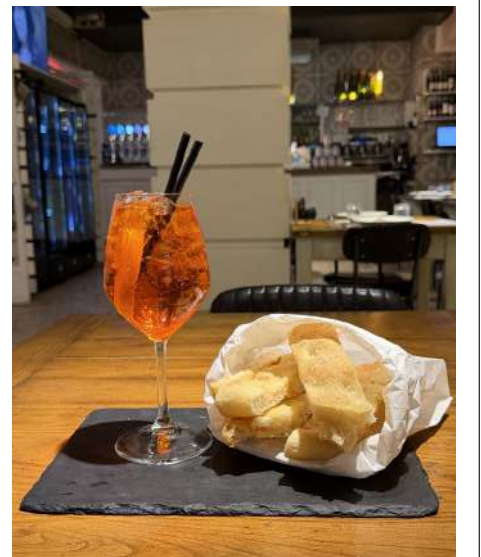
piccola cl 33 € 4,00
media cl 50 € 7,00
trombone da litro € 13,00

GRIMBERGEN-DOUBLE AMBREE

6,5% vol.
piccola cl 25 € 4,00
media cl 50 € 7,00
trombone da litro € 13,00

PORETTI IPA 9 LUPPOLI

piccola cl 20 € 4,00
media cl 40 € 7,00
trombone da litro € 13,00



SPRIZZE

Nell'attesa uno Sprizze con focaccina della casa € 6,00

BIBITE

Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto € 3,00
Spuma da litro € 6,00

Vi starete chiedendo chi ha realizzato questo splendido menù... L'ideazione è di me medesimo sottoscritto Leonardo Leos, il progettino grafico è stato ragionato e realizzato da EDB - Studio Grafico Creativo e ringraziamo Alessandro di Ideaprint per aver guardato me ed Elisa lavorare.. ah sì, anche per averlo prodotto e stampato egregiamente.



NUMERA
SEGRETERIA AMMINISTRATIVA E CONTABILITÀ

TUTTOTRASLOCHI



EDIL COLOR
Andrea Lucchesi

ANDREA LUCCHESI
IMBIANCATURE - DECORATIVI
+39 340 4967475
andrea.edilcolor@hotmail.it