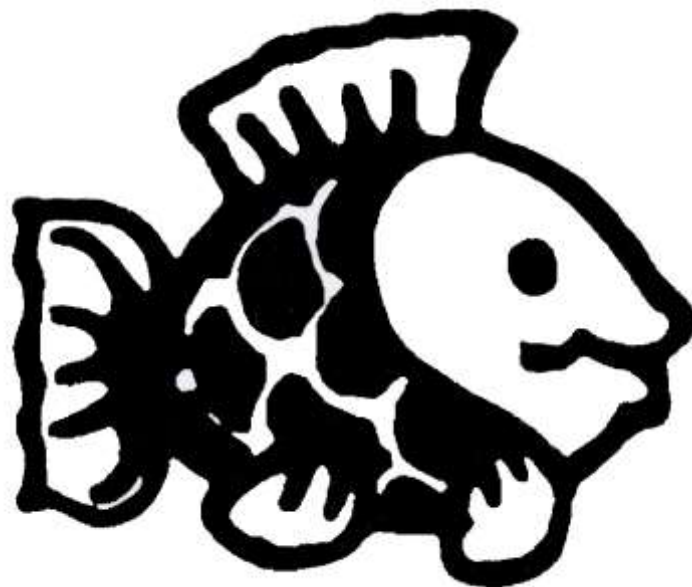


Ristorante
Pizzeria Spirolazzeria
Anna & Leo



facebook.



Via Conte Rosso 28 Milano
Tel. +39 022157309
<http://www.ristoranteannaeleo.it>
info@ristoranteannaeleo.it

Chiuso il Lunedì ed il Sabato a Pranzo

UN PO' DELLA NOSTRA STORIA

Tutto cominciò nel lontano 1973 con l'apertura di un piccolo Bar di quartiere in Via A. Tadino in zona P.ta Venezia a Milano. Tutto andava per il meglio, il piccolo Bar funzionava bene e cominciava ad essere frequentato anche dagli artisti della Galleria Marconi (galleria d'arte molto rinomata in Milano). Anna e Leo si prodigavano nella preparazione di Manicaretti succulenti come, Arancini, Timballi di Riso, Panzarotti di Patate ripieni di filante Mozzarella e piano piano, tutti quegli occasionali avventori cominciarono a diventare una piccola folla di clienti fissi. Tutta quella gente cominciò a dire che sarebbe stato bello avere uno spazio dove sedersi fare quattro chiacchiere mentre si pranzava, allora Anna e Leo decisero di fare il grande passo, aprire un piccolo ristorante proprio lì vicino. In Via F. Casati e così nacque il Ristorante Anna E Leo. Nel 1977 cominciò l'avventura, inizialmente fu molto dura le spese d'apertura un po' d'inesperienza ma con molta tenacia e forza di volontà le cose andarono nel migliore dei modi, ed infatti dopo soli tre Anni quel piccolo Ristorante di soli 50 posti cominciò a diventare un po' stretto, quei pochi posti non bastavano mai. Quindi all'inizio del 1980 fu la volta di un grande ristorante circa 100 posti bello grande e tutto ristrutturato. Il Nuovo Locale era sempre lì in zona P.ta Venezia restando così sempre abbastanza vicino al Centro di Milano, qui trascorsero altri dieci Anni di lavoro nel frattempo arrivarono forze fresche sempre gente di famiglia Anna e Leo hanno sempre creduto in un Locale a conduzione Familiare, ed hanno avuto ragione. Tutto procedeva per il meglio quando comincio a farsi strada il desiderio di avere un bel giardino per accogliere i clienti all'aperto e l'opportunità di fare anche una Pizzeria per abbracciare una fascia più vasta di clientela e soddisfare non solo gli amanti del pesce ma anche quelli della Pizza (Target pienamente centrato). Detto-fatto, fu presa la decisione di cambiare locale e dopo aver cercato in lungo e largo per Milano, capitarono in Via Conte Rosso al 28. Visto da fuori un locale abbastanza anonimo ma all'interno un'enorme spazio dove poter realizzare il giardino tanto desiderato. Questo in ordine cronologico è stato l'ultimo passo di Anna e Leo che dal 1990 ad oggi conducono con il Figlio Roberto e la Nuora Paola questa attività con soddisfazione ed impegno costante.

Ho voluto scrivere questa
Breve cronistoria per rendervi
Partecipi di questa che ormai
È una tradizione non solo una
attività commerciale.

I nostri Vini...

Greco di Tufo D.O.C.G.

€ 17,00

Dolcetto d'Alba

€ 15,00

Fiano di Avellino D.O.C.G.

€ 19,00

Bonarda

€ 15,00

Falanghina D.O.C.G.

€ 16,00

Montepulciano

€ 20,00

Roero Arneis bianco secco

€ 15,00

Chianti Gallonero

€ 24,00

Verdicchio di Jesi bianco

€ 15,00

Barbera d'Alba D.O.C.G.

€ 15,00

Pinot Grigio bianco secco

€ 11,00

Moscato d'Asti

€ 14,00

Spumanti

Ferrari - Berlucchi

€ 30,00

Victor Prosecco

€ 15,00

Champagne

€ Secondo qualità

Antipasti...

Soutè di Cozze e Vongole

€ 15,00

Saporitissimo l'unico limite è la disponibilità giornaliera.

Insalata di Mare Freddo

€ 10,00

Grande misto di specie ittiche condite con maestria e sapienza.

Carpaccio di Polipo

€ 10,00

Fatto in casa con maestria condito con Olio, Limone ed a Richiesta Rucola.

Salmone Affumicato

€ 15,00

Eleganza e gusto in questa portata ottimo Salmone affumicato servito con Crostini e riccioli di Burro.

Impepata di Cozze

€ 6,00

Forse uno dei piatti più tradizionali della Cucina Napoletana le Cozze bollite con un po' di Pepe, da mangiare con uno schizzo di Limone.

Cozze alla Marinara

€ 6,50

Ancora le Cozze protagoniste di questo prelibato, vengono servite con un delizioso sughetto.

Self Service "Anna & Leo"

€ 6,00

E' tutto sulla vetrina degli antipasti, prendi quello che vuoi e portalo a tavola.

Prosciutto e Mozzarella

€ 9,00

Il Crudo è quello di Parma la mozzarella è di Bufala campana.

Prosciutto e Melone

€ 7,00

Il Crudo è quello di Parma il Melone è il dolce Cantalupo siciliano.

Ghiottone

€ 7,50

*"Pancia mia fatti Capanna"
Zeppoline Salame dolce e Formaggi.*

Bresaola

€ 10,00

Quella valtellinese si può accompagnare con Olio e Limone Rucola oppure Mais.

Zeppoline

€ 4,00

La nostra Pizza tagliata a tocchetti e frita.

Frutti di Mare crudi € secondo tipologia

*Dovendo essere rigorosamente di giornata chiedi se c'è disponibilità.
Nell'eventualità è gradita la prenotazione il giorno prima. Grazie*

Primi Piatti...

Spaghetti alla “Anna & Leo”

€ 12,00 a porzione

Gran piatto di Spaghetti con un saporito misto di Mare (minimo x 2 persone)

Spaghetti alle Vongole

€ 11,00

Quelle veraci, ovviamente, cotte con Olio Prezzemolo Pomodorini Aglio ed u pizzico di Peperoncino.

Farfalle al Salmone

€ 8,00

Le farfalle di casa Barilla saltate con Panna Pomodoro e tocchetti di Salmone affumicato un piatto Delicato ma molto gustoso.

Spaghetti alla Posillipo

€ 8,00

I numero 5 gli Spaghetti preferiti dagli Italiani DOC, saltati con pomodoro e farciti in abbondanza con Frutti di mare.

Linguine con Scampetti

€ 15,00 a porzione

Il Trionfo dello Scampetto cotto in padella con Pomodorini e vino bianco e poi adagiato sulle Linguine. (minimo x 2 persone)

Risotto ai Frutti di Mare

€ 8,00

Il Risotto è uno dei nostri punti di forza Sapientemente cucinato ed arricchito con un misto di mare ed insaporito a dovere.

Pasta e Fagioli con le Cozze

€ 9,00 a porzione

Una sfiziosa variante sul tema, uno dei piatti più classici arricchito ed insaporito da sua Maestà la Cozza (minimo x 2 persone)

Tortellini Panna e Prosciutto

€ 6,00

I nostri Tortellini saltati in pentola con Panna e Prosciutto cotto.

Linguine alla Puttanesca

€ 6,00

Piatto tradizionale dai sapori molto decisi e corposi Pomodoro Olive e Capperi Peperoncino e Prezzemolo per palati a cui piacciono i sapori forti.

Penne Pomodoro e Basilico

€ 4,00

La Pasta asciutta per eccellenza le Penne rigate un piatto fresco e delicato.

Spaghetti alla Carbonara

€ 7,00 *a porzione

Un classico, chi non ha mai mangiato almeno una volta la Carbonara? Ma la differenza sta nel fatto che la nostra è speciale. *minimo per due.

Gnocchi alla Sorrentina

€ 7,00

Con Pomodoro Mozzarella e Basilico

Secondi di Mare...

Spiedini di Gamberi Gratinati

€ 15,00 * se disponibili

*Cotti alla Piastra Gamberi Gratinati
una Prelibatezza.*

Fritto di Gamberi e Calamari

€ 14,00

*Frittura di alta qualità dorata
e croccante al punto giusto.*

Trancio di Pesce Spada

€ 13,00

*Cotto alla piastra ed insaporito
con un sughetto d'Olio con Aromi.*

Branzino alla Piastra...all'hg

€ 5,00

*La ricetta più classica per questo pesce
dalle carni bianche dal gusto molto delicato
condito con un goccio d'Olio e Prezzemolo.*

Branzino all'Acqua Pazza...all'hg

€ 5,00

*Sfizioso saporito cotto in un guazzetto
a cui viene dato colore aggiungendo
qualche pomodorino.*

Branzino al Vino Bianco...all'hg

€ 5,00

*Cotto in padella e sfumato nel
Vino bianco molto gustoso.*

Carpaccio di Pesce Spada

€ 14,00

*Prelibato carpaccio di pesce condito
con Pepe rosa Limone ed Aromi ed
infine leggermente scottato nel forno a Legna.*

Orata alla Piastra...all'hg

€ 5,00

*Pesce molto ricercato ai primi
posti nelle vostre richieste.*

Gamberoni alla Piastra

€ 22,00

Quelli grandi gli U7 di prima qualità.

Seppioline alla Piastra

€ 14,00

*Un piatto gustoso per gli amanti
del genere.*

Zuppa di Pesce alla Napoletana

€ 25,00

*Solo su ordinazione un incredibile
assortimento di pesce tutto rigorosamente
di mare aperto cucinato in umido e servito
con crostini per gustare il raffinato sughetto.*

Pesce fresco di Giornata

€... secondo tipologia e quantità

*secondo disponibilità
Per informazioni chiedi e fatti
consigliare.*

Secondi di Terra...

Tagliata di Manzo 350 gr

€ 15,00

Solo Carni di Manzo di prima scelta adagiate su un letto di Rucola e qualche Pomodorino a dare colore.

Scaloppine Grana e Rucola

€ 10,00

Preparate con un taglio scelto di Lonza di Maiale tenerissima, speciale per le Scaloppine che sono cotte con Vino bianco Parmigiano e Rucola.

Filetto alla Maresciallo

€ 25,00

Prima scelta di Manzo cotto con Cognac, sapore forte e deciso servito con la sua riduzione di sughetto ed una noce di Burro rollata nel Prezzemolo.

Scaloppine alla Sorrentina

€ 15,00

Preparate con un taglio scelto di Lonza, tenerissima e speciale per le Scaloppine, un'altra ricetta della cucina Partenopea con Mozzarella di Bufala Pomodoro e Basilico.

Bocconcini di Pollo fritti Con Patatine Fritte

€ 8,00

Un piatto a misura di Bimbo ma perfetto anche per "grandi" golosi.

Filetto di Manzo alla piastra

€ 17,00

Solo carni di Manzo di prima scelta a richiesta si può fare un taglio alto oppure basso a seconda dei propri gusti.

Cotoletta alla Milanese

€ 10,00

Un classico della cucina Meneghina con Carni di Pollo ed impanata con Uovo e Pan Grattato e guarnita con Patatine Fritte.

Scaloppa di Pollo ai Funghi

**quando disponibile*

€ 11,00

Buonissima e gustosa con carni di Pollo e tutto il sapore dei Funghi Champignons.

Braciola di Maiale A.O.P. Con Friarielli

€ 10,00

Aglio, Olio e Peperoncino la Braciola di Maiale gustosissima cotta in padella con "Friarielli Napoletani" Preparata con una delle ricette più antiche della cucina Partenopea.

Polpette al Sugo

**quando disponibili*

€ 8,00 con Pasta € 10,00

Come da tradizione Napoletana solo Carne e mollica di Pane ed ogni tanto anche un po' di Melanzane accompagnate alla Pasta sono fantastiche.

Contorni...

Insalatona "Anna & Leo"

€ 8,00

*Mix di Insalate scelte con Olive colossal
Mozzarella di Bufala Tonno e Pomodorini.*

Insalata Caprese

€ 8,00

Bufala pomodori origano basilico

Insalatona Estiva

€ 8.00

*Mix di Insalate scelte Gamberetti, Ciliegine
di Mozzarella, Pomodorini e Carote.*

Insalatona Turckey

€ 8,00

*Fettina di Tacchino Rucola Pomodorini
Scaglie di Grana.*

Insalata Mista di Stagione

€ 4.00

*Mix di Insalate fresche Pomodori
insalatari e grattata di Carote.*

Trevisana alla Piastra

€ 6.00

Patate Fritte Taglio Julienne

€ 3.50

Mozzarella di bufala campana

€ 6.00

E' un prodotto caseario dell'Italia Meridionale prodotto tradizionalmente in Campania, soprattutto nelle province di Caserta e Salerno. La produzione di questo formaggio tipico si svolge anche in altre parti della Campania nonché nel Lazio meridionale, nell'alta Puglia e nel comune di Venafro in Molise.

Il termine mozzarella deriva dal nome dell'operazione di mozzatura compiuta per separare dall'impasto in singoli pezzi. È spesso definita regina della cucina mediterranea, ma anche oro bianco o perla della tavola, in ossequio alle pregiate qualità alimentari e gustative del prodotto.

Dessert...

Pastiera Napoletana

€ 4,50

Fatta in Casa

La pastiera è una torta di pasta frolla farcita con un impasto a base di ricotta, frutta candita, zucchero, uova e grano bollito nel latte. La pasta è croccante mentre il ripieno è morbido. Il colore è giallo oro molto intenso. Il profumo e il sapore cambiano a seconda delle spezie e degli aromi utilizzati durante la preparazione. Nella ricetta classica gli aromi utilizzati sono canditi, scorze d'arancia ed acqua di millefiori. Oggi ci sono numerose variazioni alla ricetta classica che vanno dall'aggiunta di crema pasticcera nell'impasto interno, al cioccolato bianco nella pasta frolla.

Le massaie partenopee la preparano di solito il giovedì santo o il venerdì santo, ma ormai è presente tutto l'anno nelle migliori pasticcerie napoletane.

Narra la leggenda che la sirena Partenope, simbolo della città di Napoli, dimorasse nel Golfo disteso tra Posillipo ed il Vesuvio, e che da qui ogni primavera emergesse per salutare le genti felici che lo popolavano, allietandole con canti di gioia. Una volta la sua voce fu così melodiosa e soave che tutti gli abitanti ne rimasero affascinati e rapiti, accorsero verso il mare commossi dalla dolcezza del canto e delle parole d'amore che la sirena aveva loro dedicato e, per ringraziarla, sette fra le più belle fanciulle dei villaggi furono incaricate di consegnarle i doni della natura: la farina, la ricotta, le uova, il grano tenero, l'acqua di fiori d'arancio, le spezie e lo zucchero. La sirena depose le offerte preziose ai piedi degli dei, questi riunirono e mescolarono con arti divine tutti gli ingredienti, trasformandoli nella prima Pastiera, che superava in dolcezza il canto della stessa sirena.

Dessert al Carrello

€ 4.50

*Le migliori specialità della
Pasticceria Bindi.*

Bevande...

Caffetteria...

Liquori...

Gelati Assortiti

Crema
Cioccolato
Limone
Fragola

€ 4,00

Birra alla Spina Tuborg Bionda

Piccola cl.20 € 3,00
Media cl.40 € 4,50
Grande cl.100 € 9,00

Gelati Confezionati

Tartufo nero
Tartufo bianco
Semifreddo al Torroncino

€ 4,00

Birra alla Spina Tuborg Rossa

Piccola cl.20 € 4,00
Media cl.40 € 6,00
Grande cl.100 € 12,00

Affogati

Al Caffè
Al Liquore
Frutta 1 Pz.
Fragole
Ananas Fresco
Extra

€ 5,00
€ 6,00
€ 2,00
€ 4,00
€ 6,00
€ 1,50

Bibite in Lattina

Coca Cola € 3,00
Coca Light o Zero € 3,00
Sprite € 3,00
Aranciata € 3,00
Thè € 3,00

Liquori

Nazionali
Esteri
Limoncello

€ 4,00
€ 5,00
€ 2,50

Acqua

Naturale Panna € 2,00
Minerale S.Pellegrino € 2,00
Pet cl.0.50 € 1,00

Caffetteria

Espresso
Corretto
Decaffeinato
Cappuccino
Cappuccino Dek
Orzo
Thè—Camomilla

€ 1,50
€ 1,70
€ 1,80
€ 2,00
€ 2,30
€ 1,50
€ 2,00

Vini della Casa alla spina

Cesello Bianco frizzante
Rubecchio Rosso vivace
Caraffa cl.25 € 2,50
Caraffa cl.50 € 5,00
Caraffa cl.100 € 9,00

Coperto

€ 1,50

Le Nostre Pizze...

Alla Anna & Leo <i>Pomodoro mozzarella olive nere funghi wurstel prosciutto cotto peperoncino</i>	€ 9,00	Focaccia del Pizzaiolo <i>Mozzarella di bufala pomodori a fette insalata verde e rossa prosciutto crudo olio origano</i>	€ 11,00
Napoli <i>Pomodoro mozzarella acciughe origano</i>	€ 6,50	Salmonata <i>Pomodoro mozzarella salmone affumicato</i>	€ 10,00
Roberto <i>Olio d'oliva poco pomodoro poca mozzarella prosciutto cotto a freddo tonno origano carciofi alla romana</i>	€ 8,00	Prosciutto e Funghi <i>Pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi champignons</i>	€ 8,00
Margherita <i>Pomodoro mozzarella basilico</i>	€ 6,00	Ortolana <i>Pomodoro mozzarella verdure miste</i>	€ 8,00
Ai 4 Formaggi <i>Mozzarella e formaggi misti</i>	€ 7,50	Al Gorgonzola <i>Mozzarella e roque-fort</i>	€ 7,00
Al Tonno <i>Pomodoro mozzarella tonno in olio d'oliva</i>	€ 7,50	Calzone <i>Pomodoro Mozzarella prosciutto cotto</i>	€ 8,00
Al Fumo <i>Pomodoro mozzarella scamorza affumicata</i>	€ 7,50	Calzone Farcito <i>Pomodoro mozzarella prosciutto cotto carciofi funghi</i>	€ 9,00
Focaccia Classica <i>Olio d'oliva sale origano ed un pochino di mozzarella</i>	€ 4,00	Al Crudo <i>Pomodoro mozzarella prosciutto crudo di Parma</i>	€ 11,00
Capricciosa <i>Pomodoro mozzarella funghi carciofi olive acciughe</i>	€ 8,00	Focaccia Deluxe <i>Pomodorini tonno rucola bresaola grana a scaglie</i>	€ 12,00
Ai Frutti di Mare <i>Pomodoro olio d'oliva ed insalata di mare</i>	€ 10,00	Diavola <i>Pomodoro mozzarella salame piccante</i>	€ 8,00
Al Prosciutto <i>Pomodoro mozzarella prosciutto cotto</i>	€ 8,00	Ai Funghi <i>Pomodoro mozzarella funghi champignons</i>	€ 7,00
Quattro Stagioni <i>Pomodoro mozzarella funghi carciofi prosciutto cotto olive</i>	€ 8,00	Marinara <i>Pomodoro olio d'oliva aglio origano</i>	€ 4,50
Rucola <i>Pomodoro mozzarella funghi carciofi prosciutto cotto olive</i>	€ 7,00	Alla Bismark <i>Pomodoro mozzarella prosciutto cotto uovo</i>	€ 9,00

Lo Spirolazzo...

Caro Cliente ti Racconto lo Spirolazzo.

Lo Spirolazzo nacque circa dieci anni fa. Dalla mia personale esigenza di mangiare una pizza ripiena, tipo Calzone, che però non subisse in fase di cottura l'eccessiva umidità dei propri ingredienti. La prima forma di prova non fu uguale a quella odierna, la forma attuale fu un caso, mi piaceva e decisi di mantenerla nonostante le difficoltà di lavorazione che implicava. La preparazione ma specialmente la cottura richiedono mediamente il triplo del tempo che s'impiega per una normale Pizza ed in particolar modo la cottura è fortemente vincolata ad una specifica zona del forno "massimo 5 Spirolazzi per cottura". Scrivo questa breve spiegazione perché nelle serate di maggiore affluenza capita sovente che l'attesa arrivi anche ad un'ora ma se fate un piccolo calcolo capirete il perché. Un esempio, di Sabato sera capita spesso che circa 60 persone arrivino nella stessa fascia oraria, impiegando circa 10 minuti per 4 Spirolazzi dal primo al sessantesimo dovrebbe passare ben più di un'ora. Per questo ogni tanto succede che qualcuno si lamenti dell'attesa (ottima scusa per assaggiare le Zeppoline) questo mi dispiace ma se c'è gente che per lo Spirolazzo fa vere e proprie trasferte e su ViVi Milano ci hanno dato 4 stelle per la Pizza probabilmente varrà la pena aspettare un po' chiacchierando piacevolmente con gli altri commensali.... O no ?

Classico	€ 10,00	Delicato	€ 12,00
Mozzarella prosciutto cotto Scamorza affumicata pomodoro olio d'oliva parmigiano olive nere		Insalata trevisana mozzarella pomodori a fette aromi prosciutto crudo di Parma	
Partenopeo	€ 11,00	Junior	€ 8,00
Pomodorini olio d'oliva basilico origano mozzarella di bufala due acciughe olive nere di gaeta		Mozzarella wurstel patate fritte a richiesta ketchup e maionese	
Robusto	€ 12,00	Intrepido	€ 15,00
Mozzarella bacon roque-fort pomodorini olio d'oliva olive		Mozzarella briè porcini bresaola scaglie di grana rucola + extra	
Cosacco	€ 13,00	Mare Dentro	€ 13,00
Mix di caprino e salsa bourguignonne coppa cotta in forno tonno in olio d'oliva uno schizzo di limone e woodka		Pomodorini insalata di mare olio d'oliva rucola	
Luxury	€ 18,00	Frittatino	€ 12,00
Gamberetti dei mari freddi "i migliori" su un letto di trevisana olio d'oliva salmone affumicato riccioli di burro su rucola		Mozzarella uovo strapazzato un pizzico di pepe bacon parmigiano	
Mitico	€ 15,00	Tenace	€ 10,00
Mozzarella briè roque-fort provola affumicata coppa		Mozzarella scamorza affumicata roque-fort salame piccante parmigiano	
Ultimo	€ 10,00	ToTò	€ 11,00
Mozzarella bacon croccante Salsina bourghignonne		Quando nel famoso Film "ToTò e Cleopatra" il grande ToTò ordinò "sasicce e friarielli" auhmm...auhmm...Non venne capito perché voleva una Spirolazzo ToTò. Ma all'epoca non esisteva ancora per questo finì in una botte e fu spedito in Egitto. Oggi c'è ! Quindi non correte rischi .Ordinate uno Spirolazzo ToTò Mozzarella, friarielli e sasicce	

LE PIZZE

C REATIVE

IL PADELLINO

LA NOSTRA PIZZA "250g"

Cotta in padellino nel forno a legna con olio extra vergine d'oliva pomodorini e origano, dopo, una mozzarella di bufala fettine di coppa basilico ed olive di Gaeta oppure a richiesta in versione con base Margherita

€ 10,00

UN PADELLINO DA "OSCAR"

Poca mozzarella patate al forno porcini filetto di manzo marinato con spezie in olio extra vergine d'oliva il tutto ben cotto e poi adagiato su un letto di rucola e guarnito con scaglie di grana

€ 15,00

PADELLINO "ALL-IN"

Funghi porcini brié fettine di coppa rucola

€ 14,00

PADELLINO "COCCODE"

Uovo ad occhio di bue bacon provola affumicata ed una spolverata di parmigiano

€ 10,00

"BUONISSIMA"

*PIZZA MAXI 500g di impasto
(obbligatoriamente ben cotta)*

*Tagliata di Manzo 250g
mozzarella e scaglie di grana
porcini rucola e patate al forno*

€ 30,00

"VERA VERACE"

*PIZZA MAXI 500g di impasto
Spalmata iniziale d'olio extra vergine
e passata di pomodoro origano basilico
Dopo la cottura tanta mozzarella di bufala
pomodori insalatari a fette olive nere di Gaeta
basilico fresco ed un giro d'extra vergine*

€ 25,00

LA TASCA

*Deliziosa Focaccia
farcita con coppa
melanzane sott'olio
e fettine di Briè*

€ 10,00