



Ombra del Leone

ANTIPASTI

Tartare di tonno con sedano croccante <i>Tuna tartare with crispy celery</i>	€ 25
Grancevola nel suo guscio <i>Spider crab on its shell</i>	€ 30
Cozze e vongole sauté <i>Sauté of mussels and clams</i>	€ 18
Insalata di piovra con patate e olive Taggiasche <i>Octopus salad with potatoes and black olives</i>	€ 20
Baccalà mantecato con polenta <i>Creamed salt cod with polenta</i>	€ 18
Prosciutto di San Daniele con melone <i>San Daniele ham with melon</i>	€ 18
Bresaola rucola e Grana <i>Dried beef with rucola and Parmesan cheese</i>	€ 18
Caprese con burrata, pomodorini e olive <i>Caprese salad with burrata, cherry tomatoes and olives</i>	€ 18

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate fatti in casa con scampi e rucola <i>Home made potato dumplings with prawns and rucola</i>	€ 20
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i>	€ 19
Risotto di pesce (min. 2 pax) <i>Seafood risotto (min. 2 pax)</i>	€ 22 P.P.
Pasta e fagioli alla Veneta <i>Venetian style beans soup</i>	€ 16
Tagliolini all'ortolana <i>Home made fettuccine with fresh vegetables</i>	€ 18
Lasagne di carne <i>Meat sauce lasagna</i>	€ 18



Ombra del Leone

SECONDI PIATTI

Seppie alla veneziana con polenta <i>Cuttlefish in black sauce with polenta</i>	€ 28
Tagliata di tonno scottato con pomodorini, capperi e olive Taggiasche <i>Grilled tuna with tomatoes, capers and olives</i>	€ 28
Pescato del giorno con insalata mista <i>Catch of the day from Rialto market with mixed salad</i>	€ 35
Fritto misto di pesce dell' Adriatico <i>Mixed fried fish</i>	€ 32
Rombo al forno con patate e zucchine (min. 2 pax) <i>Turbot baked with potatoes and zucchinis (min.2 pax)</i>	€ 35 P.P.
Fegato alla veneziana con polenta <i>Veal liver Venetian style with polenta</i>	€ 30
Filetto di manzo ai ferri con salsa Bernaise <i>Grilled beef steak with bernaise sauce</i>	€ 32

FORMAGGI

Selezione di formaggi misti con confetture <i>A selection of cheeses with marmalade</i>	€ 20
---	------



Ombra del Leone

DOLCI

Tiramisù della casa <i>Homemade tiramisù</i>	€ 8
Torta al cioccolato <i>Chocolate cake</i>	€ 9
Torta cheesecake con fragole <i>Cheesecake with strawberries</i>	€ 9
Semifreddo al cioccolato di Modica <i>Semifreddo made with chocolate from Modica, Sicily</i>	€ 9
Semifreddo al pistacchio di Bronte <i>Semifreddo made with pistacchios from Bronte, Sicily</i>	€ 9
Gelato con frutti di bosco <i>Gelato with mixed berries</i>	€ 10
Trancio di ananas al Maraschino <i>Pineapple slices with Maraschino liquor</i>	€ 9

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle pietanze da noi preparate, saremo lieti di consigliarti nel modo migliore.

If you have any food allergies and/or intolerances, please ask for more information on the dishes we prepare.

Talvolta nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione, secondo la normativa vigente.

Occasionally in the preparation of food, some frozen products can be used as per current legislation requirements.

Coperto/Cover charge €5,00