



*Ombra del Leone*

## REDENTORE MENU

**Benvenuto con flute di Champagne Bollinger**  
*Welcome flute of Champagne Bollinger*

**Schie sul letto di polenta morbida**  
*Baby shrimp on soft polenta*

**Antipasto di Pesce Veneziano:**  
insalata di polpo, cicale di mare, baccalà mantecato, sarde in saor, gamberi  
*Venetian Seafood Starter:*  
*octopus salad, mantis shrimps, baccalà, sardines in saor, crevettes*

**Gnocchi di patate fatti in casa con granseola**  
*Homemade gnocchi with spider crab*

**Paccheri con tonno fresco, olive Taggiasche e capperi**  
*Paccheri with fresh tuna, Taggiasche olives and capers*

**Gran fritto misto di pesce**  
*Mixed fried fish*

**Gelato con frutti di bosco**  
*Gelato with mixed berries*

## VINI / WINES

**Vino Bianco: Pinot Grigio Livio Felluga**  
*White Wine: Pinot Grigio Livio Felluga*

**Vino Rosso: Brolo Campofiorin Masi**  
*Red Wine: Brolo Campofiorin Masi*

**Acqua**  
*Water*

**€ 295 Per Person**