



L'ombra Giusta Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/venezia/lombra-giusta>
Via Del Gazzato, 20 Incrocio Con Via Caravaggio, 30174, Mestre Italia, VENEZIA, Italy
+393941975495,+393405258354 - leggimenu.it

Categories

Vino Rosso

Dalla nostra vetrina di frollatura

Bevande

Primi Piatti

Piatti Principali

Bollicine

Menù per eventi (A Persona)

Gineria

Dessert

Hamburger



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

L'ombra Giusta Menu



Non Alcoholic Drinks

COFFEE 2 €

Alcoholic Drinks

LUGANA CÁ DEI FRATI

Pasta

ARUGULA

Gnocchi

GNOCCHI

Salad

MIXED SALAD

Drinks

CAFFÈ CORRETTO 3 €

Starters & Salads

ANTIPASTO

Appetizer

TARTARE

Starters

THE RAW 19 €

Freitag - Angebot

HAMBURGER BACON 18 €

Antipasto

POTATO CROQUETTES 5 €

Primi Piatti - Nudelgerichte

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO 12 €

Additions

COVER 2 €

aperitivi

SPRITZ 4 €

Menu Per Bambini

BASTONCINI DI PETTO DI POLLO CON PANATURA CROCCANTE 13 €

Fritto

POLPETTINE DI MELANZANE AL FORMAGGIO 7 €

VINI BOTIGLIA

LAMBRUSCO MARCELLO 22 €

Razza "Marchigiana"

IL DOPPIO 25 €

Dessert fatti in casa

TORTA CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 6 €

Appetizers – Starters

CHEESE PLATTER 10 €

Side Dishes

ASCOLANE OLIVES 6 €

FRENCH FRIES 5 €

Ingredients Used

CHEESE

BEEF

L'ombra Giusta Menu



These Types Of Dishes Are Being Served

TUNA STEAK

PANINI

Angolo bambini

GNOCCHI DI PATATE O PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO 12 €

HAMBURGER NEL PIATTO CON PATATE FRITTE 14 €

Dolci

TORTA CHEESECAKE ALLA NUTELLA CON GRANELLA DI PISTACCHIO. 6 €

SOUFFLÉ DAL CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE 6 €

SOUFFLÉ DAL CUORE CALDO AL PISTACCHIO 6 €

Secondi Piatti

COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE GRAIN FED ALL' ETTO 7 €

FIorentina DI FASSONA PIEMONTESE GRAIN FED ALL' ETTO 8 €

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON PORCINO GRIGLIATO 22 €

Contorni

CAPONATA DI VERDURE 5 €

FAGIOLI CANNELLINI CON CIPOLLA ROSSA 4 €

PATATE ARRUGADAS 4 €

Vino Bianco

LUGANA DOC BENNATI 2021 6 €

RIBOLLA GIALLA IGT BACCICHETTO 4 €

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC AZIENDA AGRICOLA PIOVESAN DI RONCADE 18 €

Fritti

JALAPENO FRITTI PICCANTI RIPIENI AL FORMAGGIO 7 €

FRITTOMISTO CON PATATE FRITTE, OLIVE ASCOLANE, CROCCHETTE DI PATATE, POLPETTINE DI MELANZANE AL FORMAGGIO, PEPERONI JALAPENO PICCANTI AL FORMAGGIO 13 €

FIORI DI ZUCCA CON ALICI E MOZZARELLA PASTELLATI 7 €

Battute al Coltello e Tartare

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE ALLA MEDITERRANEA CONDITA DALLO CHEF CON RUCOLA E CROSTINI AL BURRO (180) 15 €

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE CONDITA CON OLIO EVO, SALE, CREMA DI BURRATA PUGLIESE, GRANELLA DI PISTACCHIO E RUCOLA 16 €

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE CONDITA CON OLIO EVO, SALE, SCAGLIE DI FIORE DELLE ALPI, PORCINI SPADELLATI E PESTO DI PISTACCHI E RUCOLA 17 €

Dessert



MERINGUE CAKE 5 €

TARTUFO NERO O BIANCO 5 €

TIRAMISU 6 €

CHEESECAKE

Hamburger

HAMBURGER MORTAZZA 19 €

L'ombra Giusta Menu



HAMBURGER PATANEGRA	19 €
HAMBURGER HIGHLANDER	20 €
DARK FENER	19 €

Restaurant Category

DESSERT

ITALIAN

MEDITERRANEAN

STEAKHOUSE

Amari, liquori, grappe, rum, whisky

GRAPPA CANDOLINI, SARPA POLI, POLI SECCA, POLI AROMATICA, 903 TIPICA, 903 BARRICATA, NARDINI, MORBIDA DI FRANCIACORTA, DI PROSECCO	4 €
GRAPPA STORICA NERA, PRIME UVE	5 €
RUM AGRICOLO DELLA MARTINICA J. BALLY	6 €
WHISKEY CAOL ILA 12 ANNI	7 €

Menù per eventi ((A Persona))

MENÙ APERICENA	25 €
MENU' ANTIPASTO DI SALUMI E TAGLIERE DI GRIGLIATA MISTA E CONTORNI	36 €
MENÙ ANTIPASTO, PRIMO PIATTO E DEGUSTAZIONE DI COSTATE E FIORENTINE DRY AGED	60 €
MENÙ TAGLIERE DI GRIGLIATA MISTA E CONTORNI	28 €
MENÙ ANTIPASTO E FILETTO DI SCOTTONA FLAMBEE	45 €
MENÙ DI MAGGIO	40 €

Gineria

GIN TONIC CON GORDON'S BEEFEATER BOMBAY SAPPHIRE	7 €
GIN TONIC CON MALFY MALFY PINK GRAPEFRUIT HENDRICK'S GIN MARE	10 €
GIN TONIC CON MONKEY 47	12 €
TONICHE A SCELTA	
TONICHE AL LIMONE A SCELTA	
SPEZIE A SCELTA	

Piatti Principali

TAGLIATA DI SCOTTONA POLACCA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	19 €
TAGLIATA DI SCOTTONA POLACCA CON LARDO DI PATANEGRA STAGIONATO IN CONCA DI MARMO	19 €
TAGLIATA DI SCOTTONA POLACCA CON PORCINI	20 €
TAGLIATA DI FILETTO DI SCOTTONA POLACCA ALLA BRACE CON SCAGLIE DI FIORE DELLE ALPI E RUCOLA	26 €
TAGLIATA DI SCOTTONA POLACCA CON SALSA AL PEPE VERDE	19 €
TAGLIATA DI FILETTO DI SCOTTONA POLACCA CON SALSA AL PEPE VERDE	26 €
TAGLIATA DI FILETTO DRY AGED DI SCOTTONA DI FRISONA DEL MAZURY CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	26 €
Bollicine	
RABOSO DEL VENETO AZIENDA AGRICOLA PIOVESAN DI RONCADE	18 €
PROSECCO DI TREVISO DOC AZIENDA AGRICOLA PIOVESAN DI RONCADE	4 €
PROSECCO DI TREVISO DOC BRUT MILLESIMATO 0.8 AZIENDA AGRICOLA PIOVESAN DI RONCADE	20 €

L'ombra Giusta Menu



PROSECCO DI TREVISO DOC
EXTRA DRY AZIENDA AGRICOLA
PIOVESAN DI RONCADE 19 €

PROSECCO DI TREVISO DOC
EXTRA DRY MILLESIMATO AZIENDA
AGRICOLA PIOVESAN DI RONCADE 20 €

FIOR D' ARANCIO DOCG DEI COLLI
EUGANEI LE GINESTRE 18 €

PROSECCO SUPERIORE EXTRA
DRY COL VETORAZ 28 €
VALDOBBIADENE

Antipasti



CARPACCIO DI CARNE
SALADA TRENINA
CON BURRATA
PUGLIESE, GRANELLA
DI PISTACCHIO E
RUCOLA 16 €

TAGLIERE DI SOPPRESSA VENETA,
PORCHETTA DI TREVISO E SCAGLIE
DI GRANA 8 €

CROSTINI DI PANE CON LARDO DI
PATANEGRA STAGIONATO IN
CONCA DI MARMO, SCAGLIE DI
GRANA E MIELE-4 PZ 10 €

BURRATA PUGLIESE, CAPONATA DI
VERDURE E GRANELLA DI
PISTACCHIO 10 €

CARPACCIO DI BLACK ANGUS
IRLANDESE AFFUMICATO CON
BURRATA PUGLIESE AFFUMICATA
E RUCOLA 17 €

GRILLED VEGETABLES 5 €

CARPACCIO DI CERVO CACCIATO
MARINATO 18 €

BATTUTA AL COLTELLO DI FILETTO
DI FASSONA PIEMONTESE CON
BRUNOISE DI CHAMPIGNON 12 €

BATTUTA AL COLTELLO TAGLIO
MIREPOIX DI FILETTO DI FASSONA
PIEMONTESE AL TARTUFO
SCORZONERA ESTIVO 15 €

Primi Piatti



RAVIOLI RIPIENI DI
BUFALA, BASILICO E
POMODORINI ALLE
VERDURE, 13 €
STRACCIATELLA
PUGLIESE E GRANELLA
DI PISTACCHIO

PAPPARDELLE O GNOCCHI
ARTIGIANALI AL RAGÙ DI MANZO 12 €

PAPPARDELLE O GNOCCHI
ARTIGIANALI AL PESTO DI
RUCOLA, PISTACCHIO E
PARMIGIANO 13 €

PAPPARDELLE O GNOCCHI
ARTIGIANALI AL RAGÙ ROSSO DI
CINGHIALE 13 €

PAPPARDELLE O GNOCCHI
ARTIGIANALI AI FUNGHI PORCINI 13 €

GNOCCHETTI ALLA RAPA ROSSA
CON FONDUTA AL BRIE, SALSICCIA
E NOCI 13 €

PAPPARDELLE O GNOCCHI
ARTIGIANALI AL RAGÙ BIANCO DI
ANATRA AL PROFUMO DI ARANCE 13 €

GNOCCHI AL RAGÙ BIANCO DI
CERVO CACCIATO 16 €

TAGLIATELLE AL TARTUFO
SCORZONE ESTIVO 16 €

TORTELLI RUSTICI AL CAPRIOLO
CON PROFUMO AL PINOT NERO E
PECORINO ROMANO 16 €

Bevande



ACQUA MINERALE
LEVICO 0,75 L. 3 €

VINO DELLA CASA 1/2 L 6 €

BIRRA BIONDA FORST
0,25 L. 4 €

BIRRA BIONDA FORST 0,50 L. 6 €

GINGERINO CRODINO 3 €

L'ombra Giusta Menu



BIRRA ROSSA FORST SIXTUS
PICCOLA 0,25 L. 4 €

BIRRA ROSSA FORST SIXTUS MEDIA
0.5 L. 6 €

AMARI 4 €

BIBITE 0,33 L

VINO DELLA CASA 1 L

VINO DELLA CASA 1/4 L

Dalla nostra vetrina di frollatura

FIorentina DI BLACK ANGUS IN
FROLLATURA DRY AGED DAL 1/02/2023 CON CONTORNI 7 €

COSTATA DI BLACK ANGUS IN
FROLLATURA DRY AGED DAL 01/02/23 CON CONTORNI 7 €

COSTATA DI SCOTTONA DI PEZZATA
ROSSA DEL MAZURY EX PRUSSIA,
REGIONE DEI MILLE LAGHI IN
FROLLATURA DRY AGED DAL 1/03/23 CON CONTORNI 7 €

COSTATA DI LIMOUSINE SELEZIONE
ORO A KILOMETRO ZERO IN
FROLLATURA DRY AGED DAL 01/03/23 CON CONTORNI 5 €

FIorentina DI LIMOUSINE ORO A
KILOMETRO ZERO IN FROLLATURA
DRY AGED DAL 01/03/23 CON
CONTORNI 6 €

FIorentina DI SCOTTONA DI
PEZZATA ROSSA DEL MAZURY (EX
PRUSSIA REGIONE DEI MILLE
LAGHI) IN FROLLATURA DRY AGED
DAL 10/02/23 CON CONTORNI 8 €

COSTATA DI CHARRA SPAGNOLA IN
FROLLATURA DRY AGED DAL 01/02/23 CON CONTORNI 7 €

FIorentina DI CHARRA SPAGNOLA
IN FROLLATURA DRY AGED DAL 01/02/23 CON CONTORNI 8 €

COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE
IN FROLLATURA DRY AGED DAL 01/12/22 CON CONTORNI 6 €

FIorentina DI SCOTTONA DI
FRISONA BALTICA DEL MAZURY IN
FROLLATURA DRY AGED DAL 15/02/23 7 €

COSTATA DI SCOTTONA DI FRISONA
BALTICA DEL MAZURY IN
FROLLATURA DRY AGED DAL 15/02/23 7 €

COSTATA DI ASTURIANA DE LOS
VALLES IN FROLLATURA DRY
AGED DAL 23/03/23 CON CONTORNI 10 €

FIorentina DI ASTURIANA DE LOS
VALLES IN FROLLATURA DRY
AGED DAL 23/03/23 CON CONTORNI 10 €

FIorentina DI RED DANE
DANIMARCA IN FROLLATURA DRY
AGED DAL 23/03/23 7 €

Vino Rosso

CABERNET FRANC AZIENDA
AGRICOLA PIOVESAN DI RONCADE 4 €

PINOT NERO DOC
BLAUBURGUNDER WEINKELLEREY 28 €
SUDTIROLO

LAGREIN DOC WEINKELLEREI 28 €
SUDTIROLO

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO
SUPERIORE TENUTA SORAIGHE
BENNATI 6 €

CABERNET SAUVIGNON VENETO
IGT GADUM TENUTA SORAIGHE
BENNATI 5 €

MERLOT IGT CRU BRACCO
BRAZZANO 26 €

REFOSCO DAL PEDUNCOLO
ROSSO IGT CRU BRACCO
BRAZZANO 26 €

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG
2017 CASALE DELLO SPARVIERO 38 €

SYRAH PAXMENTIS TENUTE
ORESTIADI TERRE SICILIANE IGP 32 €

L'ombra Giusta Menu



MASSIMUS ROSSO BARRICATO
AZIENDA AGRICOLA PIOVESAN DI
RONCAD 32 €

**PRIMITIVO DEL SALENTO NOTTE
ROSSA 20 €**

**NEGROAMARO DEL SALENTO
NOTTE ROSSA 20 €**

MALVASIA NERA NOTTE ROSSA 20 €

SIRAH TARANTINO NOTTE ROSSA 20 €

**PINOT NERO KELLEREI GIRLAN
PATRICIA 36 €**

ROSSO SEDARA DONNAFUGATA
SICILIA 26 €

SHERAZADE NERO D' AVOLA
DONNAFUGATA 34 €

DOLCETTO D' ALBA PIO CESARE
2021 38 €

SIRAH VELLUTO NERO CANTINE
DELLA CORTE VALDOBBIADENE 28 €

CABERNET 2020 MACULAN
BREGANZE 28 €

MERLOT IGT DEL VENETO SOCIETÀ
AGRICOLA PIOVESAN DI RONCADE 18 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

L'ombra Giusta Menu



L'ombra Giusta

Via Del Gazzato, 20 Incrocio Con
Via Caravaggio, 30174, Mestre
Italia, VENEZIA, Italy

Opening Hours:

Tuesday 12:00-15:00
Wednesday 12:00-15:00
Thursday 12:00-15:00
Friday 12:00-15:00
Saturday 12:00-15:00
Sunday 12:00-14:30

Made with [Menu](#)

