

L · P · V

RISTORANTE

REDENTORE

SABATO 18 LUGLIO 2026

AMUSE-BOUCHE

Capasanta scottata all'erbette con salsa al corallo e pan brioche
Sarda marinata agli agrumi con spugna di prezzemolo e maionese alla menta
Cubo di merluzzo fritto con cipollotto e zenzero
(1,3,4,7,8,14,20)

ANTIPASTI

Ombrina
scottata, con morbido di patate ed erba cipollina, gel di sedano,
spennellata di pistacchio e aglio orsino
(3,4,7,8,9,20)

Insalatina tiepida di scorfano
battuto di scampi crudi, avocado e cetriolo condito con aceto di riso, gazpacho di pesche al
prosecco e foglie d'ostrica
(2,4,12,20)

PRIMO PIATTO

Raviolo
aperto alla paprika con stracciatella, tonno marinato con pomodori secchi, salsa soia e
lemongrass, guarnito con olio al basilico e bottarga
(1,3,4,6,7,20)

SECONDO PIATTO

Coda di Rospo
farcita d'astice con intingolo piccante di vongole, su rollé di patate cremose e concassé di
zucchine in scapece e foglia di shiso croccante
(2,3,4,7,14,20)

PRE-DESSERT

Ciliegia
con cuore di amarena, riso soffiato al cioccolato bianco
(1,4,7)

DESSERT

Spirale di gel all'anguria
con quenelle di crema di limone e crumble alla liquerizia
(1,4,7)

EURO 390 PER PERSONA

La quota comprende aperitivo di benvenuto, acqua e tasse. Vini esclusi.



Riva degli Schiavoni, Castello 4171, 30122 Venezia
Tel +39 041 5200533 – Fax +39 041 5225032 – info@londrapalace.com – <http://www.londrapalace.com>

