

Italiano & English



La felicità di stare qui & The joy of being here



Ristorante Margherita





Menu Degustazione Pesce Fish Tasting menu

Il nostro benvenuto: il "fritto" con pesce azzurro (1,2,4,5,8,14)

Typical venetian fish fry with polenta



Declinazione del tonno: tartare, carpaccio e scottato in crosta di mandorle, accompagnato da scampi crudi e ostrica (2,4,5,8,12,14)

Declination of tuna: tartare, carpaccio, browned and almond-crusted, served with raw shrimps and oyster



Insalata di mare profumata agli agrumi (2,4,12,14)

Seasonal seafood salad dressed with oil and lemon



Riso Gallo maturato 1 anno agli scampi, zucchine ed i suoi fiori (2,4,5,7,9,12)

1 year aged "Riso Gallo" with shrimps, zucchini and zucchini flower



Trancio di Branzino al forno e verdure di stagione (2,4,5,7,8,12)

Fillet of sea bass with seasonal vegetables



La degustazione dei nostri dolci classici (1,3,5,6,7,8)

The tasting of our classic desserts

€ 120,00 per persona iva e tasse incluse

€ 120,00 per person vat and taxes included

Il menu verrà servito per l'intero tavolo onde evitare spiacevoli attese

Tasting menu will be served for all tablemate in order to avoid delays



Lista degli Allergeni:
Allergens list:

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Cereali contenenti glutine
<i>Cereals containing gluten</i> | 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistachio nuts
<i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts</i> |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
<i>Crustaceans and products thereof</i> | 9 Sedano e prodotti a base di sedano
<i>Celery and products thereof</i> |
| 3 Uova e prodotti a base di uova
<i>Eggs and products thereof</i> | 10 Senape e prodotti a base di senape
<i>Mustard and products thereof</i> |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce
<i>Fish and products thereof</i> | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
<i>Sesame seeds and products thereof</i> |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
<i>Peanuts and products thereof</i> | 12 Anidride solforosa e solfiti
<i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 6 Soia e prodotti a base di soia
<i>Soybeans and products thereof</i> | 13 Lupini e prodotti a base di lupini
<i>Lupin and products thereof</i> |
| 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i> | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
<i>Molluscs and products thereof</i> |

Pranzo dalle ore 12.15 alle ore 14.15

Cena dalle ore 19.30 alle ore 22.00

Per nostre esigenze di produzione, alcuni ingredienti seguono la catena del freddo all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a bonifica preventiva mediante trattamento, secondo quanto prescritto dalla normativa vigente.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, il cliente può chiedere al nostro personale di sala che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e sulle nostre bevande.

*For production reasons we may use some ingredients taken from the cold chain.
Fish to be consumed raw is subject to treatment as prescribed by current law regulations.*

*Please ask to our staff for more information about ingredients in our food and drinks
in case of food allergies or intolerances.*

Menù plastificato opaco per pulizia e sanificazione.
Opaque plasticized menu for cleaning and sanitizing.





Gli Antipasti Starters

Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico ⁽⁷⁾ € 25,00

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil



Canocchie, fagiolini al sesamo, granseola e zucchine ^(2,4,11) € 35,00

Steamed sea cicada, sesame greens beans, crab and zucchini



Crudità del Mare Nostrum, scampi crudi ed ostrica ^(2,4,8,12,14) € 46,00

Raw seafood from the Mare Nostrum served with raw shrimps and oyster



Uovo fritto, parmigiano e tartufo nero estivo ^(3,7,9) € 30,00

Fried egg, parmesan cheese and black truffle



Ostrica "Gillardeau" (al pezzo) ^(2,4,14) € 7,00

Ostrica "Gillardeau" (each)



Crema di zucca, carote e capperante in plancia ^(4,5,7,9,14) € 33,00

Pumpkin, carrot cream and scallops



Fiori di zucca fritti e farciti alla ricotta, vellutata di formaggi e tartufo ^(1,3,5,6,7,8,9) € 25,00

Zucchini flower with ricotta, fry with parmesan crema and black truffle



Scampi e sarde in saòr ^(1,4,5,8,14) € 32,00

Sweet scampi and sardine saor



Focaccia, crudo di Parma ⁽¹⁾ € 26,00

Focaccia with Parma ham



Insalata di gallina e verdure estive in agrodolce ^(8,9,10) € 25,00

Seasonal han salad and vegetables sweet and sour



Primi Piatti First Dishes

Spaghetto alle vongole ^(1,14,5) € 26,00

Spaghetti with clams



Raviolini, ricotta, erbe di campo e spinaci ^(1,3,7,8) € 25,00

Ravioli with fields herbs spinach



Tagliatelle zucchine ed i suoi fiori ^(1,3,7,8) € 25,00

Tagliatelle with zucchini and zucchini flower



Paccheri scampi e pomodorini (20 minuti) ^(1,2,4,5,14) € 28,00

Paccheri, scampi and cherry tomatoes (20 minutes)


















"Carbonara" vegetariana ^(1,3,7) € 20,00

Vegetarian "Carbonara"





Secondi Piatti Main Courses

- Agnello con verdure estive ^(5,7) € 35,00
Lamb chops with potatoes and seasonal vegetables
 
- Petto d'anatra, liquirizia la sua salsa e purè di carote ^(1,3,5,7) € 35,00
Duck breast, licorice, mashed carrots and its sauce
 
- Frittura mista dell'Adriatico con verdure croccanti ^(1,2,4,5,14,12) € 35,00
Mixed fried seafood with vegetables from Adriatic Sea
 
- Scampi fritti in coriandoli di patate ^(1,2,4,5,12,14) € 50,00
Fried scampi served with potatoes flakes
 
- Filetto di Rombo con pomodorini, basilico e verdure ^(2,4,5,7,14) € 35,00
Turbot fillet with tomatoes, basil and vegetables
 
- Spuma di patata, seppie, zucca e carote ^(2,4,7,9,14) € 35,00
Potato mousse, dark squid pumpkin cream with carrot
 
- Filetto di manzo, patate e verdure estive ^(5,7) € 40,00
Beef fillet and seasonal vegetables
 
- Insalata di stagione oppure verdure grigliate con olio al basilico € 18,00
Seasonal fresh salad or grilled vegetables with basil-infused olive oil




Dessert

- Millefoglie con fragole e crema chantilly ^(1,3,5,6,7,8) € 15,00
Mille feuille with strawberries and chantilly cream
- Gelato al pistacchio di Bronte ^(1,3,5,6,7,8) € 15,00
"Bronte" pistachio ice cream
- Friabile di ricotta con sorbetto ai frutti di bosco ^(1,3,6,7,8) € 15,00
Ricotta pie with wild berries sorbet
- Tartellette ai cioccolati e frutta di stagione ^(1,3,6,7,8) € 15,00
Chocolate's tartlets and fresh seasonal fruits
- "Margheritamisù" tipico tiramisù della tradizione veneta ^(1,3,6,7,8) € 15,00
"Margheritamisù" typical venetian tiramisù
- Semifreddo di fragole ^(3,7) € 15,00
Strawberries frozen



VILLA FRANCESCHI

Via Don Minzoni, 28
Venezia - Mira
Tel. +39 041.4266531
info@villafranceschi.com
villafranceschi.com



RISTORANTE MARGHERITA

Via Don Minzoni, 28
Venezia - Mira
Tel. +39 041.4266531
info@villa-margherita.com
villa-margherita.com