

*Italiano | English*



*La felicità di stare qui | The joy of being here*



*Ristorante Margherita*



## Lista degli Allergeni *Allergens list*

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



*Il nostro Menù*  
*Our Menù*



## Gli Antipasti Starters

Sformato di cavolfiore in doppia cottura, spuma di topinambur, <sup>(7,8)</sup>  
scaglie di tartufo nero e mandorle croccanti € 25,00

*Steamed and fried cauliflower, topinambur, nut and black truffle*



**Da condividere:** <sup>(1,2,3,4,5,7,8,9,10,14)</sup>

“Cicchetti” veneti della tradizione:

scampi e sarde in saor, granseola al vapore,  
zucca e cappasanta, polenta e baccalà,  
seppioline alla veneziana, insalata di gallina e verdure in agrodolce

€ 45,00

per 2 persone  
for 2 persons

**To share:**

*Venetians appetizers served with handmade “sarde in saor”,  
steamed spiny crab, pumpkin cream with scallops, polenta with salted codfish,  
venetian style cuttlefish, hen salad with sweet and sour vegetables*



Flan di zucca, radicchio fritto su vellutata di formaggi e tartufo nero <sup>(1,3,7)</sup> € 25,00

*Pumpkin pie, fry radicchio with parmesan cream and black truffle*



Declinazione del tonno rosso: tartare, carpaccio <sup>(2,4,5,8,12,14)</sup>  
e leggermente cotto in crosta di mandorle,  
accompagnato da scampi crudi e ostrica

€ 45,00

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



Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico <sup>(7)</sup> € 25,00

*Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil*



Crema di zucca, e cappesante in plancia <sup>(4,5,7,9,14)</sup> € 35,00

*Pumpkin cream and scallops*



FAMIGLIA  
DAL CORSO  
SINCE 1968





## Primi Piatti First Dishes

Spaghetto alle vongole <sup>(1,5,14)</sup> € 30,00

*Spaghetti with clams*



Gnocco di zucca, radicchio, fonduta di gorgonzola e crumble di amaretto <sup>(1,3,7)</sup> € 25,00

*Home made gnocchi with pumpkin, red chicory, gorgonzola cheese and amaretti*



Tagliatelle, ragù di carni bianche e tartufo nero <sup>(1,3,7,8)</sup> € 30,00

*Tagliatelle with white meat ragù and black truffle*



Paccheri agli scampi e pomodoro in tre consistenze: <sup>(1,2,4,5,14)</sup> € 30,00  
salsa, essicato e pomodorini freschi (20 minuti)

*Paccheri, scampi and cherry tomatoes (20 minutes)*



Zuppa di pesce della tradizione con crostini caldi <sup>(2,4,9,13,14)</sup> € 25,00

*Traditional fish soup with bread*



FAMIGLIA  
DAL CORSO  
SINCE 1968





## Secondi Piatti Main Courses

Agnello con verdure di stagione <sup>(5,7)</sup> € 35,00

*Lamb chops with potatoes and seasonal vegetables*



Insalata invernale: radicchio rosso, finocchio arancia e semi di zucca <sup>(8)</sup> € 18,00

*Seasonal winter salad with red chicory, fennel, orange and pumpkin seeds*



Frittura mista dell'Adriatico con verdure croccanti <sup>(1,2,4,5,12,14)</sup> € 38,00

*Mixed fried seafood with vegetables*



Fegato di vitello alla Veneziana, pan brioche e polenta <sup>(1,3,7,8)</sup> € 30,00

*Veal liver "alla Veneziana", brioche bread and polenta*



**Da condividere:** <sup>(4,6,8)</sup> € 90,00

Rombo intero cotto al forno con verdure invernali

per 2 persone  
for 2 persons

**To share:**

*Baked turbot with seasonal vegetables*



Insalata di mare profumata agli agrumi <sup>(2,4,12,14)</sup> € 40,00

*Seasonal seafood salad dressed with oil and lemon*



Hummus di ceci, radicchio al vapore e carote baby <sup>(11)</sup> € 20,00

*Chickpea hummus with red chicory and seasonal carrot*



FAMIGLIA  
DAL CORSO  
SINCE 1968





## Dessert

Millefoglie con fragole e crema chantilly <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup> € 15,00

*Mille feuille with strawberries and chantilly cream*

Gelato al pistacchio di Bronte <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup> € 15,00

*"Bronte" pistachio ice cream*

**Da condividere:** € 25,00

La nostra degustazione dei dolci: <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>

gelato al pistacchio, millefoglie, mousse al cioccolato

per 2 persone  
*for 2 persons*

**To share:**

*The tasting of our classic desserts:*

*pistachio ice cream, mille feuille, dark chocolate mousses*

"Margheritamisù" tipico tiramisù della tradizione veneta <sup>(1,3,6,7,8)</sup> € 15,00

servito con caffè

*"Margheritamisù" typical venetian tiramisù made with coffee*

Biscotti fatti in casa e crema chantilly <sup>(1,3,6,7,8)</sup> € 10,00

*Homemade biscuits with chantilly crema*



FAMIGLIA  
DAL CORSO  
SINCE 1968





# Menù Pesce Degustazione Fish Tasting menù

Vellutata di zucca e mantecato di baccalà (1,2,4,5,8,14)

*Pumpkin cream and white stock fish baccalà*



Spuma di patata, seppie ed il loro nero (2,4,7,9,14)

*Potato mousse, cuttlefish and squid ink*



“Accordo marino”: carpaccio di branzino, (2,4,8,12,14)  
la sua tartare, scampi crudi ed ostrica

*Mare Nostrum's raw sea bass served with shrimps and oyster*



Riso Gallo gran riserva maturato 1 anno agli scampi e verdure invernali (2,4,5,7,9,12)

*Riso Gallo aged one year with shrimps and seasonal vegetables*



Aragosta cotta al vapore, avocado e misticanza, (2,4,5,12,14)  
frutto della passione e maionese al wasabi

*Steamed pink lobster, salad with avocado,  
passion fruit and wasabi mayonnaise*



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

*The tasting of our classic desserts*

€ 130,00 per persona iva e tasse incluse

€ 130,00 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*





## Menù per Bambini Kids menù

- Prosciutto cotto e scaglie di parmigiano <sup>(1,3,7,12)</sup> € 18,00  
*Plate of ham and parmesan cheese*  

- Pasta alla Bolognese, al pomodoro, Carbonara <sup>(1,3,7,12)</sup> € 18,00  
*Pasta alla Bolognese style, with tomato, or Carbonara*  

- Cotoletta di pollo e patatine fritte <sup>(1,3,4,5,8,12)</sup> € 18,00  
*Chicken escalope with french fries*  

- Filetto di rombo con patatine e verdure di stagione <sup>(1,3,4,5,8,12)</sup> € 30,00  
*Filet of turbot fish fry with potatoes and seasonal vegetables*  

- Gelato fatto in casa (chiedere per i gusti) <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup> € 10,00  
*Selection of our homemade ice cream (ask for flavoureds)*
- Tagliata di frutta fresca di stagione € 15,00  
*Sliced of fresh fruit salad*





VILLA FRANCESCHI  
★★★★★



*Ristorante Margherita*



VILLA MARGHERITA  
★★★★★

## VILLA FRANCESCHI

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

FAMIGLIA  
**DAL CORSO**  
SINCE 1968

## RISTORANTE MARGHERITA

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