

*Italiano | English*



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



*Ristorante Margherita*



## Lista degli Allergeni *Allergens list*

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

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.*



FAMIGLIA  
**DAL CORSO**  
SINCE 1968



*Il nostro Menù*  
*Our Menù*



## Gli Antipasti Starters

Uovo fritto, spuma di asparago ed agretti fritti <sup>(1,2,3,7,8)</sup> € 25,00

*Fried egg, asparagus foam and fried agretti*



**Da condividere:** <sup>(1,2,3,4,5,7,8,9,10,14)</sup> € 45,00

“Cicchetti” veneti della tradizione: “sarde in saor”,  
grancevola al vapore, polenta e baccalà, seppioline alla veneziana,  
insalata di gallina e verdure in agrodolce, cappesanta in plancia

per 2 persone  
for 2 persons

**To share:**

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



Castraure fritte, calamaretti scottati con olio, pomodorini e menta <sup>(1,7,12)</sup> € 30,00

*Fried artichokes, seared squid with oil, cherry tomatoes, and mint*



Declinazione del tonno rosso: tartare, carpaccio e scottato <sup>(2,4,5,8,12,14)</sup> € 50,00  
in crosta di mandorle, accompagnato da scampi crudi e ostrica

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



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

*Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil*



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

*Green beans cream and scallops*



Carciofi di stagione crudi conditi con olio e scaglie di formaggio Grana Padano <sup>(7)</sup> € 20,00

*Raw artichokes with olive oil and special parmesan cheese*





## Primi Piatti First Dishes

Zuppa di pesce della tradizione con crostini caldi (2,4,9,13,14) € 30,00

*Traditional fish soup with bread*



“Linguine” aglio, olio, peperoncino e battuta di scampo crudo (1,2,4,7) € 35,00  
sfumato al vino bianco garganega

*“Linguine”: aglio olio peperoncino, simmered in Garganega wine  
chilli pepper powder and raw scampi*



Raviolini alla “parmigiana” con melanzane, pomodoro e bufala (1,3,7,8) € 25,00

*Ravioli stuffed “parmigiana style with aubergine, tomato and buffalo mozzarella*



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

*Tagliatelle with white meat ragù and black truffle*



Paccheri agli scampi, pomodorini e basilico (20 minuti) (1,2,4,5,14) € 30,00

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



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*



Frittura mista dell'Adriatico con verdure croccanti <sup>(1,2,4,5,12,14)</sup> € 40,00

*Mixed fried seafood with vegetables*



Sogliola alla "mugnaia" con patate al prezzemolo, spinaci e limone <sup>(1,4,7)</sup> € 35,00

*Fillet of Sole alla "mugnaia" with seasonal potatoes, spinach and lemon juice*



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

*Veal liver with pan brioche and polenta*



Vitello tonnato con capperi selvatici <sup>(3,4,5,9,10)</sup> € 30,00

*Veal with tuna sauce and wild capers*



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

*Seasonal seafood salad dressed with oil and lemon*





## 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*



FAMIGLIA  
DAL CORSO  
SINCE 1968





# Menù Pesce Degustazione Fish Tasting menù

Grancevola al naturale ed asparagi bianchi al vapore <sup>(2,4)</sup>

*Steamed spider natural crab and white asparagus*



Spuma di patata, piselli, seppie ed il loro nero <sup>(2,4,7,9,14)</sup>

*Potato mousse, peas, cuttlefish and squid ink*



“Accordo marino”: carpaccio di tonno, la sua tartare, <sup>(2,4,8,12,14)</sup>  
scottato in crosta di mandorle, scampi crudi ed ostrica

*Mare Nostrum's raw tuna fish served with shrimps and oyster*



Riso Gallo maturato 1 anno agli scampi ed asparagi bianchi di Conche <sup>(2,4,5,7,9,12)</sup>

*Riso Gallo aged one year with shrimps and Conche's white asparagus*



Castraure fritte, calamaretti scottati con olio, pomodorini e menta <sup>(1,7,12)</sup>

*Fried artichokes, seared squid with oil, cherry tomatoes, and mint*



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

*The tasting of our classic desserts*

€ 125,00 per persona iva e tasse incluse

€ 125,00 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> € 20,00  
*Chicken escalope with french fries*  

- Filetto di sogliola al vapore con patatine e verdure di stagione <sup>(1,3,4,5,8,12)</sup> € 30,00  
*Filet of steamed sole 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