

Italiano | English



La felicità di stare qui | The joy of being here



Ristorante Margherita



Lista degli Allergeni *Allergens list*

- | | |
|---|---|
| 1 Cereali contenenti glutine
<i>Cereals containing gluten</i> | 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
<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.



Il nostro Menù
Our Menù



Gli Antipasti Starters

Granceola e canocchie al vapore con finocchio crudo marinato ^(2,9,12) € 30,00
e verdure di stagione

*Steamed spider crab and mantis shrimp with marinated raw fennel
and seasonal vegetables*



Da condividere: ^(1,2,3,4,5,7,8,9,10,14) € 50,00

“Cicchetti” veneti della tradizione: sarde in saor,
granceola al vapore, polenta e baccalà mantecato, seppioline alla veneziana,
insalata di gallina e verdure in agrodolce, capasanta scottata in piastra

per 2 persone
for 2 persons

To share:

*Traditional Venetian “Cicchetti” - sweet and sour sardines,
steamed spider crab, polenta with creamed salt cod, Venetian-style baby cuttlefish,
hen salad with sweet-and-sour vegetables, seared scallop*



Calamaro scottato e fritto con funghi e crema di zucca ^(1,4,7,14) € 30,00

Seared and lightly fried squid with mushrooms and pumpkin cream



Misticanza e radicchio di Chioggia con zucca e gallina stufata ^(7,9,12) € 20,00

Mixed baby leaves and Chioggia radicchio with pumpkin and slow-cooked hen



Carciofo arrosto, crema di pecorino, pane croccante e mentuccia ^(1,7) € 20,00

Roasted artichoke, pecorino cream, crispy bread and wild mint



Degustazione di tonno e crudi: carpaccio di gambero rosso, tartare di tonno,
tonno scottato in crosta di mandorle, scampi crudi e ostrica ^(2,4,5,8,12,14) € 50,00

*Tuna and raw seafood declination: red shrimp carpaccio, tuna tartare,
almond-crusted seared tuna, raw langoustines and oyster*



Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico ⁽⁷⁾

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil



FAMIGLIA
DAL CORSO
SINCE 1968





Primi Piatti First Dishes

Pappardelle con polpa di granchio blu, limone e bottarga ^(1,2,3,4,7,14) € 30,00

Pappardelle pasta with blue crab meat, lemon and bottarga



Raviolini alla parmigiana con melanzane, ^(1,3,7,8) € 28,00
pomodoro e mozzarella di bufala

*Ravioli "Parmigiana style" with aubergine,
tomato and buffalo mozzarella*



Vellutata di zucca con spuma di castagne e polvere di amaretti ^(7,8) € 25,00

Creamy pumpkin soup with chestnut foam and amaretto crumb



Tagliatelle con ragù di carni bianche e tartufo nero ^(1,3,7,8,9) € 30,00

Tagliatelle with white meat ragù and black truffle



Paccheri con scampi, pomodorini e basilico *(20 minuti di attesa)* ^(1,2,4,5,14) € 35,00

Paccheri pasta with langoustines, cherry tomatoes and basil (20 minuti di attesa)



FAMIGLIA
DAL CORSO
SINCE 1968





Secondi Piatti Main Courses

Agnello con verdure di stagione ^(7,9,12) € 35,00

Roasted lamb with seasonal vegetables



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

Adriatic mixed fried seafood with crispy vegetables



Sogliola alla mugnaia con patate al prezzemolo, spinaci e limone ^(1,4,7) € 35,00

Sole fillet "meunière style" with parsley potatoes, spinach and lemon



Tagliata di manzo con verdure di stagione € 30,00

Sliced beef tagliata with seasonal vegetables



Wellington di porcini e castagne con funghi misti, ^(1,3,7,8) € 30,00
spinacini e pasta sfoglia

*Porcini and chestnut Wellington with mixed mushrooms,
baby spinach and puff pastry – vegetarian*



Da condividere: ^(4,12)

Rombo intero al forno con verdure miste all'olio e limone

€ 100,00

per 2 persone
for 2 persons

To share:

Whole oven-baked turbot with mixed vegetables, olive oil and lemon



FAMIGLIA
DAL CORSO
SINCE 1968





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 DOP ^(1,3,5,6,7,8)

€ 15,00

"Bronte" pistachio DOP ice cream

Da condividere:

La nostra degustazione dei dolci classici: ^(1,3,5,6,7,8)

gelato al pistacchio, millefoglie, mousse al cioccolato, tiramisù

€ 25,00

per 2 persone
for 2 persons

To share:

A tasting of our classic desserts:

Bronte pistachio ice cream, mille-feuille, chocolate mousse and tiramisù

"Margheritamisù" tipico tiramisù della tradizione veneta ^(1,3,6,7,8)

€ 15,00

servito con caffè

"Margheritamisù" our traditional Venetian tiramisù

served with espresso coffee



FAMIGLIA
DAL CORSO
SINCE 1968





Menù Degustazione Pesce Seafood Tasting menu

Grancevola cotta al vapore, maionese leggera e verdure di stagione (2,3,4,7,8,10)

Steamed spider crab, light mayonnaise and seasonal vegetables



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

Potato foam, cuttlefish and squid ink



“Accordo Marino”: carpaccio di tonno, tartare di tonno, (2,4,8,12,14)

tonno scottato in crosta di mandorle, scampi crudi ed ostrica

“Mare Nostrum”: Raw tuna selection with raw langoustines and oyster



Riso Gallo Riserva 1 anno con scampi e funghi di stagione (2,4,5,7,9,12)

One-year aged Gallo Riserva rice with langoustines and seasonal mushrooms



Calamaro scottato e fritto con funghi porcini e crema di zucca (1,4,7,14)

Seared and lightly fried squid with porcini mushrooms and pumpkin cream



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

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, minimo due persone, onde evitare spiacevoli attese.

The tasting menu is served for the entire table, at least two persons to ensure the best dining experience and avoid delays in service.

FAMIGLIA
DAL CORSO
SINCE 1968





Menù per Bambini Kids menù

Prosciutto cotto e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi ^(7,12) € 18,00

Cooked ham and Parmigiano Reggiano flakes



Pasta alla Bolognese, al pomodoro o Carbonara ^(1,3,7,12) € 18,00

Pasta Bolognese, with tomato sauce or Carbonara



Cotoletta di pollo e patatine fritte ^(1,3,7) € 20,00

Chicken cutlet with French fries



Filetto di sogliola al vapore con patate e verdure di stagione ^(4,7) € 30,00

Steamed sole fillet with potatoes and seasonal vegetables



Gelato artigianale - chiedere i gusti al personale ^(1,3,5,6,7,8) € 10,00

Homemade ice cream - please ask our staff for flavors





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