



Menù di San Valentino 2024

Antipasti

Incontro di dolce e salato:

Millefoglie salmone affumicato ed erba cipollina
Rosa di Cappasanta e radicchio di Gorizia
Ceviche di branzino, yuzu e cipolla rossa in agrodolce
Ostriche Gillardeau e scampi marinati



Primi Piatti

Variazioni di rosa:

Riso Gallo maturato 1 anno, rapa rossa,
scampi e bufala
Gnocchetti alla curcuma, fave,
pecorino e lupini



Secondi Piatti

La triglia scottata, con crosta di pane,
cipollotto e castraure marinate all'olio Laudemio
Gambero, scampo alla brace ai profumi di inverno



Dessert

Bavarese al pistacchio su marquise al cacao amaro
Coccole finali della casa
Caffè Lavazza

Dalla Cantina:

Metodo Classico Ferrari
Collio Conti Attems

Euro 110,00 per persona

RISTORANTE MARGHERITA

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

