

Menu per Gourmets
Degustazione delle nostre specialità

Tartare di Tonno, Branzino, Salmone e Scampi marinati

Trionfo di Aragosta alla catalana, con Gamberi rossi,
Scampi, Mazzancolle e Canocchie

Tagliatelle con Cappelletti e basilico

Scampi “coccia” fritti, ai coriandoli di patate

Degustazione dei nostri sorbetti alla frutta

per persona Tasse, IVA 10 % e servizio inclusi

€ 95,00

Il Menu degustazione è servito quando è richiesto da almeno due persone che vogliono conoscere i piatti e i sapori speciali della cucina del Ristorante Margherita



Per i vini da abbinare, gli ospiti saranno consigliati dal Sommelier e potranno scegliere tra le migliori etichette della Cantina

Pranzo dalle ore 12.30 alle ore 15.00 - cena dalle ore 19.30 alle ore 22.30

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, questa voce va inserita anche nel menu' colazioni, con adeguata traduzione italiano/inglese

Gli antipasti

Il crudo secondo la tradizione internazionale

Ostriche "Fines de Claire" n°.5	ognuna	€ 5,00
Carpaccio di Branzino, Tonno, Salmone e Gamberi di Sanremo		€ 30,00
Scampi crudi		€ 30,00
Tonno scottato in crosta di mandorle		€ 28,00
Culatello di "Zibello" con pane tostato e burro		€ 25,00
Carpaccio di manzo e parmigiano padano		€ 25,00
Mozzarella di bufala con pomodoro e basilico		€ 20,00

... secondo la tradizione veneziana

Grancevola alla veneziana		€ 25,00
Mantecato di Baccalà con croccante di polenta		€ 20,00
Scampi e Sarde in "saor"		€ 20,00
Antipasto classico "Margherita" (canocchie, gamberoni granseola, scampi e mazzancolle al vapore)		€ 30,00

... abbinato alle verdure

Gran Catalana di Aragosta, Gamberetti, Mazzancolle e Canocchie		€ 45,00
Cappesante alla "plancia" su vellutata di zucca		€ 25,00

I primi piatti

Riso riserva "Gallo" agli Scampi e verdure di stagione, min. 2 persone	€ 20,00
Spaghetti "De Cecco" con Vongole veraci e pomodoro di Pachino	€ 20,00
Tagliatelle alle Cappesante e basilico	€ 20,00
Taglierini al nero di Seppia con Scampi, Cappesante e pomodorini	€ 20,00
Risotto di Ca'Francesci con verdure del nostro orto - min. 2 persone	€ 20,00
Tagliatelle con funghi porcini	€ 18,00

Pranzo dalle ore 12.30 alle ore 15.00 - cena dalle ore 19.30 alle ore 22.30

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, questa voce va inserita anche nel menu' colazioni, con adeguata traduzione italiano/inglese

Secondi piatti

La fragranza del fritto	
Scampi "Coccia" fritti , con coriandoli di patate	€ 35,00
Frittura con specialità dell'Adriatico, con polenta	€ 28,00
Moeche fritte con polenta (Sec. stagione)	€ 35,00

Il profumo del forno

Branzino del Doge con patate e pomodorini - min. 2 persone	€ 30,00
Rombo con verdure di stagione, minimo due persone	€ 30,00
Filetti di sogliola alla carlina con pomodorini e capperi	€ 28,00
Costolette d'agnello, patate e verdure al forno	€ 28,00
Fegato di vitello alla "veneziana"	€ 25,00
Tagliata di Manzo su dadolata di verdure	€ 28,00
Seppioline alla "Veneziana" con polenta	€ 25,00

Verdure ed insalate

I sapori dell'orto, verdure grigliate con erbe fini e olio extra vergine	€ 9,00
Insalate fresche, secondo la stagione	€ 9,00

Coperto (tasse, IVA, e servizio inclusi)	€ 6,00
--	--------

Pranzo dalle ore 12.30 alle ore 15.00 - cena dalle ore 19.30 alle ore 22.30

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 puo' chiedere al nostro personale di sala che provvedera' a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi,
e sulle nostre bevande, questa voce va inserita anche nel menu' colazioni , con adeguata traduzione italiano/inglese



Gourmet menu
Selection of our specialties

Tuna, sea bass, salmon and marinated scampi tartare

Grand seafood platter, with red swamp crayfish, scampi, tiger prawns and mantis shrimps

Tagliatelle with scallops and basil

Fried “coccia” scampi, served with potato flakes

Selection of our fruit sorbets

Price per person, incl. tax, 10% VAT and service charge

€ 90.00

Try our gourmet menu (for at least two people) to sample the dishes and flavours of Restaurant Margherita’s very best specialties



Our sommelier will be delighted to guide you through our selection of wines to suit your palate

Appetizers

Raw fish and seafood international style

“Fines de Claire” oysters x 5	each	€ 4,00
Sea bass, tuna, salmon and Sanremo crayfish carpaccio		€ 27,00
Raw scampi		€ 28,00
Almond-crusted seared tuna		€ 25,00
Zibello culatello ham served with toasted bread and butter		€ 20,00
Beef carpaccio served with Parmesan flakes		€ 25,00
Buffalo mozzarella served with tomatoes and basil		€ 20,00

... Venetian style

Spider crab Venetian style		€ 20,00
Creamed codfish served with crunchy polenta		€ 20,00
Sweet and sour scampi and sardines		€ 20,00
Traditional appetizer Margherita style		€ 25,00

... served with vegetables

Grand seafood platter, with lobster, prawns, tiger prawns and mantis shrimps		€ 40,00
Creamy pumpkin soup with scallops		€ 22,00

Main courses

Scampi and seasonal vegetable risotto, for at least two people		€ 18,00
“Latini” spaghetti with clams and Pachino cherry tomatoes		€ 18,00
Tagliatelle with scallops and basil		€ 18,00
Squid ink taglierini with scampi, scallops and cherry tomatoes		€ 18,00
Risotto Ca’ Francesci style with local vegetables - for at least 2 people		€ 18,00
Tagliatelle with porcini mushrooms		€ 16,00

Second courses

Fish fry	
Fried “coccia” scampi, served with potato flakes	€ 30,00
Adriatic fish fry, served with polenta	€ 28,00
Fried soft shelled crabs, served with polenta	€ 35,00

Oven-baked specialties

Sea bass Venetian style cooked with potatoes and cherry tomatoes for at least 2 people	€ 30,00
Turbot served with seasonal vegetables (for at least 2 people)	€ 30,00
Sole fillets Carlina style with cherry tomatoes and capers	€ 27,00
Spice bread crumbed lamb chops	€ 28,00
Veal liver Venetian style	€ 25,00
Beef tagliata served with grilled seasonal vegetables	€ 28,00
Aubergine parmigiana Venetian style	€ 20,00

Side orders

Grilled vegetables seasoned with extra virgin olive oil and fine herbs	€ 9,00
Fresh salads (according to season)	€ 9,00
Service charge (incl. tax and VAT)	€ 5,00

