



RISTORANTE MALIPIERO

APERTO TUTTI I GIORNI A PRANZO DALLE 12:30 ALLE 14:30
E A CENA DALLE 19:30 ALLE 22:30 – E' GRADITA LA PRENOTAZIONE

*OPEN EVERY DAY FOR LUNCH FROM 12:30 TO 2:30 PM
AND FOR DINNER FROM 7.30 TO 10.30 PM – RESERVATION REQUIRED*

Villa Barbarich
Via Molino Ronchin 1
30174 Venezia Mestre Italy
T. +39 041 97 90 02
F. +39 041 97 15 29
info@villabarbarich.com
www.villabarbarich.com



Oltre alle portate del menu à la carte, il ristorante Malipiero propone due menu degustazione.
Besides the à la carte menu, the restaurant Malipiero suggests two tasting menus:

Menu Percorso: un viaggio nel nostro menu à la carte

Per minimo 2 persone - Prezzo a persona: 45 Euro

Acqua e coperto sono inclusi nel prezzo

* * *

Proponiamo in abbinamento 2 calici di vino, al prezzo di 10 Euro

Capesante ai finferli con patate viola affumicate

Fusilloni di Gragnano alle vongole e cicorino novello, mantecati alla bottarga di muggine

Merluzzo in crosta di riso nero su colatura di lattuga con burrata e ricci di mare

Torta della nonna alle mele con crema al Marsala Fine

Menu Percorso: an itinerary in our *à la carte* menu

Minimum for 2 people - Price per person: 45 Euro

The price includes water and service charges

* * *

2 glasses of wine, to complement the dishes: 10 Euro

Scallops, chanterelles, smoked purple potatoes

Pasta Fusilloni di Gragnano with clams and chicory, creamed with mullet roe

Codfish in black rice crust, lettuce sauce with burrata cheese and sea urchins

Apple pie with Marsala Fine cream

Villa Barbarich

Via Molino Ronchin 1
30174 Venezia Mestre Italy
T. +39 041 97 90 02
F. +39 041 97 15 29
info@villabarbarich.com
www.villabarbarich.com



Menu Malipiero

Per minimo 2 persone – Prezzo a persona: 65 Euro

Acqua e coperto sono inclusi nel prezzo

* * *

Proponiamo in abbinamento 3 calici di vino, al prezzo di 15 Euro

Affidatevi alle mani sapienti e alla fantasia dello chef, che vi accompagnerà dall'antipasto al dolce. una selezione di 6 pietanze a base di pesce e un dessert finale, preparati con ingredienti scelti in base alla stagionalità e ai frutti del nostro territorio.

Vi chiediamo solo di comunicarci le vostre preferenze ed eventuali intolleranze ed allergie.

Menu Malipiero

Minimum for 2 people – Price per person: 65 Euro

The price includes water and service charges

* * *

3 glasses of wine, to complement the dishes: 15 Euro

Let yourself be surprised! The chef will prepare for you a tasting menu with 6 fish courses and one dessert, using local and fresh ingredients.

Please inform us about your food preferences and any intolerances or allergies before you order your meal.

Villa Barbarich

Via Molino Ronchin 1
30174 Venezia Mestre Italy
T. +39 041 97 90 02
F. +39 041 97 15 29
info@villabarbarich.com
www.villabarbarich.com



Menu à la carte

Antipasti – Starters

Gran piatto di pesce crudo, condito con olio extravergine di oliva ai fiori d'arancio Raw seafood, with extra virgin olive oil flavored with orange flowers	€ 26,00
L'orto (<i>piatto vegetale con i frutti dell'orto di questa stagione</i>) Vegetable garden (vegetable dish with season produce)	€ 15,00
Mini tartare-burger di manzo con verdure sott'olio fatte in casa e zabaione all'acciuga Mini tartare-burger (raw beef), homemade marinated vegetables, anchovy zabaglione	€ 18,00
Capesante ai finferli con patate viola affumicate Scallops, chanterelles, smoked purple potatoes	€ 18,00
Millefoglie al granchio e zucca, con salsa leggera alla senape di Digione Puff-pastry with crab and pumpkin, sauce with Dijon mustard	€ 20,00

Villa Barbarich

Via Molino Ronchin 1
30174 Venezia Mestre Italy
T. +39 041 97 90 02
F. +39 041 97 15 29
info@villabarbarich.com
www.villabarbarich.com



Primi – First courses

Risotto ai porcini e ostriche (minimo per 2 persone) – prezzo a porzione	€ 20,00
Risotto with porcini mushrooms and oysters (minimum for 2 people) – price per portion	
Vellutata di sedano-rape con totani alla cenere e crostoni di pane alla segale	€ 16,00
Celeriac pureed soup with squids cooked with ash, toasted rye bread	
Zuppetta di pesce dell'Adriatico, con crostoni di pane all'aglio rosa	€ 18,00
Adriatic seafood soup, served with toasted bread flavored with pink garlic	
Fusilloni di Gragnano alle vongole e cicorino novello, mantecati alla bottarga di muggine	€ 20,00
Pasta Fusilloni di Gragnano with clams and chicory creamed with mullet roe	
Tagliatelle fatte in casa al ragu di fassona tagliato al coltello	€ 18,00
Homemade tagliatelle with knife-cut beef ragout	

Villa Barbarich
Via Molino Ronchin 1
30174 Venezia Mestre Italy
T. +39 041 97 90 02
F. +39 041 97 15 29
info@villabarbarich.com
www.villabarbarich.com



Secondi – Second courses

Pescato del giorno al sale aromatico, con contorno di stagione Fish with aromatic salt, served with season vegetables	€ 26,00
Merluzzo in crosta di riso nero su colatura di lattuga con burrata e ricci di mare Codfish in black rice crust, lettuce sauce with burrata cheese and sea urchins	€ 22,00
Ossobuco di vitello con riso alla milanese al salto Veal ossobuco with <i>riso al salto</i> (pan-fried saffron risotto)	€ 20,00
Anatra in due cotture con il suo fegato grasso scottato Duck two ways, pan-fried duck foie gras	€ 22,00
Fritto di paranza e verdure (per questa ricetta i pesci vengono fritti interi) Mixed fried fresh fish* and fried vegetables *whole fishes are fried, with the fishbone	€ 20,00

Villa Barbarich
Via Molino Ronchin 1
30174 Venezia Mestre Italy
T. +39 041 97 90 02
F. +39 041 97 15 29
info@villabarbarich.com
www.villabarbarich.com



Vegetariano – Vegetarian

L'orto (<i>piatto vegetale con i frutti dell'orto di questa stagione</i>) Vegetable garden (vegetable dish with season produce)	€ 15,00
Vellutata di sedano-rapa con crostoni di pane alla segale Celeriac pureed soup, toasted rye bread	€ 16,00
Risotto ai porcini (minimo per 2 persone) – prezzo a porzione Risotto with porcini mushrooms (minimum for 2 people) – price per portion	€ 20,00
Tomino alla piastra con purea di zucca al rosmarino Griddled Tomino cheese with rosemary pumpkin puree	€ 15,00
Insalata mista (verde, carote, pomodori, cetrioli) Mixed salad (green leaves, carrots, tomatoes, cucumbers)	€ 8,00

Villa Barbarich
Via Molino Ronchin 1
30174 Venezia Mestre Italy
T. +39 041 97 90 02
F. +39 041 97 15 29
info@villabarbarich.com
www.villabarbarich.com



Dolci – Desserts

La nostra Sacher con gelato ai fichi Our Sachertorte with fig ice cream	€ 10,00
Torta della nonna alle mele con crema al Marsala Fine Apple pie with Marsala Fine wine cream	€ 10,00
Bavarese alle mandorle su brownie alle amarene e salsa di pistacchi Almond Bavarian cream on black cherry brownie, pistachio sauce	€ 10,00
Tortino di cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia Lava cake (molten-core chocolate muffin) served with vanilla ice cream	€ 10,00
Gelati e sorbetti di stagione Ice creams and sorbets	€ 8,00
Frutta tagliata Fruit salad	€ 12,00
Degustazione di formaggi e mostarde (4 tipi) Selection of cheeses and mustards (4 types)	€ 14,00

Villa Barbarich
Via Molino Ronchin 1
30174 Venezia Mestre Italy
T. +39 041 97 90 02
F. +39 041 97 15 29
info@villabarbarich.com
www.villabarbarich.com