



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

Insalatina tiepida di cicale di mare e seppie su "fregula" alla curcuma

Spaghettone di Gragnano alle alici, cicorino e sentore di limone su crema di aglio dolce

Fish & chips con aioli al finocchietto

Sapori d'autunno

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

Warm mix of cicadas of the sea and squids on "fregula" pasta with turmeric

Gragnano spaghetti with anchovies, chicory and lemon scent on sweet garlic cream

Fish & chips with fennel aioli sauce

Sapori d'autunno

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

L'orto autunnale (piatto vegetale con i frutti dell'orto di questa stagione) Autumn vegetable garden (vegetable dish with season products)	€ 16,00
Carpaccio scottato di capesante con topinambur, bacon croccante e spinacine Grilled scallops' carpaccio with topinambur, cruncy bacon and spinach	€ 18,00
Insalatina tiepida di cicale di mare e seppie su "fregula" alla curcuma Warm mix of cicadas of the sea and squids on "fregula" pasta with turmeric	€ 18,00
Budino di foie gras con chutney di fichi e misticanza di bosco Foie gras pudding with fig's chutney and wild salad	€ 18,00
Gran piatto di pesce crudo, condito con olio extravergine di oliva ai fiori d'arancio Raw seafood, extra virgin olive oil flavored with orange flowers	€ 26,00

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

- Raviolo aperto alla rapa rossa farcito con tartare di scampi crudi,
patate novelle all'erba cipollina e provola fresca affumicata** € 20,00
*Open beetroot raviolo filled with raw prawns,
chive flavoured potatoes and smoked provola*
- Spaghettoni di Gragnano alle alici, cicorino e sentore di limone su crema di aglio dolce** € 18,00
Gragnano spaghetti with anchovies, chicory and lemon scent on sweet garlic cream
- Risotto alla zucca con ragù di funghi e riduzione di Amarone** € 18,00
Risotto with pumpkin, mushrooms sauce and Amarone reduction
- Pennoni al ragù di manzo al coltello** € 16,00
Pennoni pasta with knife cut beef sauce
- Zuppetta di pesce dell'Adriatico, con crostoni all'aglio rosa** € 18,00
Adriatic seafood soup, served with toasted bread flavored with pink garlic

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 cooked in aromatic salt, served with season vegetables	€ 26,00
Fish & Chips con aioli al finocchietto Fish & chips with fennel aioli sauce	€ 20,00
Tonno gratinato al prezzemolo con brodetto di porcini e patate viola Tuna fish “au gratin” with parsley, porcini mushrooms broth and violet potatoes	€ 22,00
Pork chop con verdure al barbecue e marmellata di mele Granny Smith Pork chop with BBQ vegetables and Granny Smith apple’s jam	€ 20,00
Manzo dry-aged 60 giorni, con maionese alle ostriche, zucca al forno e cipolla caramellata 60-days dry beef, with oysters mayonnaise, baked pumpkins and caramelized onions	€ 22,00

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 autunnale (piatto vegetale con i frutti dell'orto di questa stagione) Vegetable garden (vegetable dish with season products)	€ 16,00
Risotto alla zucca con ragù di funghi e riduzione di Amarone Risotto with pumpkin, mushrooms sauce and Amarone reduction	€ 16,00
Spaghettoni di Gragnano al cicorino e sentore di limone su crema di aglio dolce Gragnano spaghetti with chicory and lemon scent on sweet garlic cream	€ 18,00
Tofu alla piastra con verdure al barbecue e marmellata di mele Granny Smith Seared tofu with BBQ vegetables and Granny Smith apple's jam	€ 20,00
Insalata mista Mixed salad	€ 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

Sapori d'autunno (uva fragola, zenzero e cannella) Ginger crumble, chinnamon panna cotta and grape strawberry foam	€ 10,00
Tartelletta alla gianduia e limone candito Walnut shortcrust, candied lemon and gianduia cream	€ 10,00
Al contadin non far sapere quanto è buono il caprino con le pere (pere, erborinato di capra) Sweet pear semifreddo served on cocoa crumble, covered with veined goat cheese ice-cream and pears in syrup	€ 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