







HOTEL VILLA  
BARBARICH  
VENICE MESTRE

## MENÙ À LA CARTE

Chef Paolo Gramaglia \*Michelin

---

## ANTIPASTI | STARTERS

- Magatello di manzo al giusto rosa con maionese all'aceto di riso  € 18  
e insalate di campo <sup>(9,10)</sup>  
Beef round steak with rice vinegar mayonnaise and wild salads <sup>(9,10)</sup>
- Crudo di capesante\* con zucchine marinate al lime e olio di sesamo tostato <sup>(11,14)</sup>  € 20  
Scallop\* crudo with lime and toasted sesame oil-marinated zucchini <sup>(11,14)</sup>
- Cocotte di asparagi verdi e bianchi di Badoere, cremoso di piselli,    
fave fresche e salsa di parmigiano <sup>(7)</sup> € 18  
Green and white Badoere asparagus casserole with pea cream,  
fresh fava beans and parmigiano sauce <sup>(7)</sup>

---


## PRIMI | FIRST COURSES

**Paccheri trafilati al bronzo con polpa di scorfano, vongole e zucchine** <sup>(1,4,8,14)</sup> € 25  
Paccheri with scorpionfish flesh, clams and zucchini <sup>(1,4,8,14)</sup>

**Bigoli al torchio con baccalà e asparagi cotti e crudi di conca** <sup>(1,3,4,7,8)</sup> € 22  
Bigoli with codfish and raw and cooked conca asparagus <sup>(1,3,4,7,8)</sup>

**Bottoni ripieni di pollo in casseruola, sughetto alla "sbiraglia"** <sup>(1,3,8)</sup> € 20  
Bottoni filled with chicken casserole and 'alla sbiraglia' sauce <sup>(1,3,8)</sup>

## SECONDI | SECOND COURSES

**Branzino cotto lentamente, con salsa di patate, scorzonera, limoni di sorrento, fasolari e alghe** <sup>(4,10,14)</sup> € 37   
Slow-cooked seabass with potato sauce, scorzonera, sorrento lemons, fasolari clams and seaweed <sup>(4,10,14)</sup>

**Brasato di manzo al Valpolicella Ripasso con polenta di storo al rosmarino e popcorn di mais** <sup>(1,8,10)</sup> € 35  
Valpolicella Ripasso braised beef with rosemary storo polenta and popcorn <sup>(1,8,10)</sup>

**Bocconcini di baccalà fritto con crema di peperoni gialli e spuma di bruschetta** <sup>(4)</sup>  € 29  
Fried codfish with yellow pepper cream and bruschetta mousse <sup>(4)</sup>

---

EX REG. CE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

Consumare carne, pesce, frutti di mare o uova crudi o poco cotti può avere negative ripercussioni sulla salute.

EX REG. CE 1169/2011

Substances or products that cause allergies or intolerances.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so<sub>2</sub>
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All of the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

Warning: consuming raw or undercooked meat, poultry, sea food, shellfish and egg may increase your risk of food-borne illness.

---