

CATEGORY	Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY	Venice 19 km	45.4378°N 12.1368°E
TYPE	Villa palladiana Palladian villa	
BEST FOR	Arrivare a Venezia navigando sul fiume Brenta Arriving in Venice by the river Brenta	
TO SAVOUR	Le moeche dal guscio morbido con asparagi bianchi The soft-shelled <i>moeche</i> crabs with white asparagus	

Hotel Villa Franceschi



HIGHLIGHTS

- Una giornata al mare nella spiaggia selvaggia degli Alberoni
- Gita con guida privata alle splendide Ville del Palladio della Riviera di Venezia
- Visita privata al museo della scarpa di Villa Foscari Rossi
- A day at the seaside on the unspoilt Alberoni beach
- Private guided tour of the wonderful Palladian villas on the Venetian Riviera
- Private visit to the shoe museum in Villa Foscari Rossi

Il fiume Brenta, nel tratto tra Padova e la laguna di Venezia, sembra un giardino. Ordinato e calmo, ornato di alberi e di passeggiate tranquille, ha un procedere elegante e nobile.

Ma sono le splendide ville che si affacciano sulle sue sponde a renderlo unico. È la cosiddetta Riviera del Brenta. Tra il Cinquecento e il Settecento, **la nobiltà veneziana costruì qui le più splendide residenze di campagna.** A partire dalla palladiana Villa Malcontenta,

The stretch of the River Brenta between Padova and the Venetian lagoon resembles a park. Ordered and tranquil, its trees and pathways unfold with elegance and nobility.

But it's the lovely villas on its banks that make it unique. This is the Brenta Riviera. In the 16th and 17th centuries **the Venetian aristocracy built splendid country houses here,** like the Palladian Villa Malcontenta and the Villa Pisani, Villa Venier and the spectacular residences



e poi, Villa Pisani, Villa Venier e le altre splendide dimore disseminate nei dintorni di Mira. È in questa cittadina nei pressi della foce del Brenta che la famiglia Dal Corso, da generazioni maestri d'ospitalità, ha creato un vero gioiello. Villa Franceschi, dimora cinquecentesca di una famiglia di gioiellieri, sorge ora, splendidamente restaurata e rinata, sulle sponde del Brenta. Il corpo centrale della villa ospita le suites cariche di charme, ricche di tessuti artigianali in seta, splendidi lampadari Rezzonico in vetro di Murano, camini in pietra e i pavimenti originali in graniglia veneziana.

L'atmosfera è nobile, ma possiede tutta la familiarità di una dimora di campagna. L'altra parte del relais si sviluppa nelle vecchie **barchesse, dove un tempo si parcheggiavano barche e carrozze.** Qui si trova anche il ristorante. Gli chef



around Mira. It was in this city on the mouth of the Brenta that the Dal Corso family, time-honoured masters of hospitality, created a true jewel. Villa Franceschi, the 16th century home of a family of jewellers now stands, wonderfully restored and reborn, on the banks of the Brenta. The central section of the villa hosts charming suites boasting artisanal silk fabrics, splendid Rezzonico Murano glass chandeliers, stone fireplaces and original Venetian marble grit floors. It's an aristocratic setting infused with the familiarity of a countryside home.

The other part of the hotel occupies the old **mews where coaches and carts were kept.** The restaurant is also here. Inspired by Remigio Dal Corso, the host and a great food lover, chefs Gianluca Vulcano and Umberto Giraldo use the finest products from the countryside and lagoon. The vegetables

FOOD DESTINATIONS

- All'isola di San Piero in Volta (l'isola dei pescatori) per la granseola, le vongole, e il pasticcio di pesce
- Corsi di cucina a Villa Franceschi con lo chef e patron Remigio Dal Corso
- La riscoperta del cicchetto e dell'ombra, il bicchiere di vino veneziano
- A trip to the island of San Piero in Volta (the fishermen's island) for spider crab, clams, and fish pie
- Cooking courses at Villa Franceschi with the chef and owner Remigio Dal Corso
- Discovering the Venetian tradition of appetizers and wine



ONE DETAIL

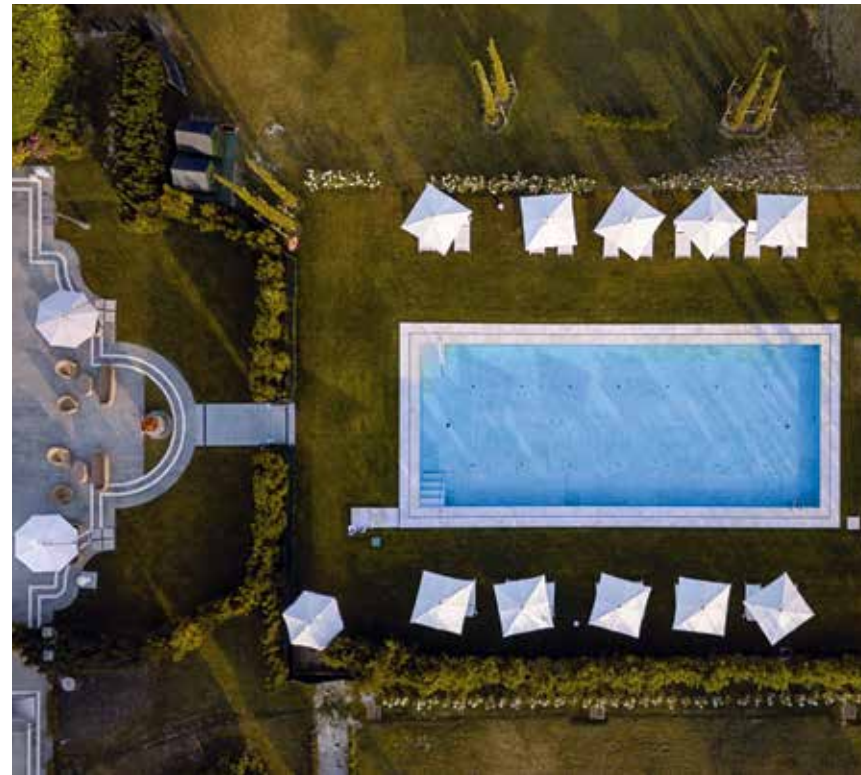
Lo Chef Remigio Dal Corso utilizza i migliori prodotti della campagna e della laguna. Le verdure sono coltivate nell'orto della villa e sull'isola di Sant'Erasmus, mentre il pesce proviene direttamente dalle acque cristalline della laguna.

Chef Remigio Dal Corso uses the best produce from the countryside and the lagoon. Vegetables are grown in the villa's organic garden and on the island of Sant'Erasmus, and fish come directly from the lagoon's crystal-clear waters.

Gianluca Vulcano e Umberto Giraldo, ispirati da Remigio Dal Corso, padrone di casa e gran gourmet, usano i migliori prodotti della campagna e della laguna. Le verdure nascono nell'orto biologico della villa o vengono dalle terre sabbiose e salmastre dell'Isola di Sant'Erasmus.

Il pesce, sempre freschissimo, arriva dalla laguna. È cucinato con la massima attenzione e il rispetto per la materia prima. Basta assaggiare la granseola al naturale per capirlo; poi **le moeche, granchi pescati durante la muta e poi fritti; e ancora le schie, piccoli gamberetti della laguna** da gustare con la polenta bianca e "lenta" di queste parti.

Per vivere appieno il lusso discreto di Villa Franceschi, la cosa migliore è passeggiare all'ombra degli alberi secolari del giardino storico e lasciarsi coccolare dalle infinite cure della famiglia Dal Corso.



are from the villa's organic garden or the sandy, briny soil of the Island of Sant'Erasmus. The seafood, always fresh, is caught in the lagoon, and is always prepared with great respect for its natural taste and appeal. Just try the spider crab to see how true this is, or **the local moeche crabs, caught after shedding their shell,** and fried.

And **the schie, small shrimp from the lagoon,** enjoyed round here with the local slow-cooked white polenta.

The best way to experience Villa Franceschi's discreet luxury is to stroll in the shade of the ancient trees in the historic garden and let yourself be pampered by the infinite care of the Dal Corso family.

Proprietari Owners Dal Corso Family
Maitres de Maison Alessandro and Dario Dal Corso
Chef Remigio Dal Corso

T +39 041 42 66 531
E franceschi@relaischateaux.com
www.villafranceschi.com

Indirizzo Address Via Don Minzoni, 28, 30034 Mira VE

Aperto tutto l'anno Open all year
Hotel: 15 camere rooms €165-475
8 suites €250-680

Ristorante Restaurant:
Menù Set menus €65-95
À la carte €45-75

Cartina Map p. 12