



Bicchiere di Ferrari Perlé  
€ 8,5



*Le cose migliori della vita  
sono illegali, sono immorali...  
o fanno ingrassare.*

*The best things in life  
are either unlawful, immoral...  
or make one fat.*



coperto € 3,9



ALGIUBAGIÒ  
restaurant

## Menù Tradizionale

Traditional

Sarde in saor e mela verde e Baccalà mantecato  
con chips di polenta al caffè

Sweet and sour sardines with green apple, whipped salt  
cod fish with coffee flavoured polenta chips

Linguine piccanti

con mazzancolle, pomodorini, pomodoro, polvere d'oliva taggiasca, chips di mais  
Spicy linguine with shrimp, cherry tomatoes, tomato, taggiasca olive powder, and corn chips

Fritto dell'Adriatico in tempura con verdure

Fried crispy prawns, scampi, calamari  
and vegetables in tempura

Sorbetto

al limone con basilico e mentuccia in foglia

Lemon sorbet with basil and mint

€ 65



## Menù Algiubagiò Classico

4 courses



Tartare di tonno rosso

wasabi, miele e caviale di Sperlano

Red tuna tartar with wasabi, honey and Sperlano caviar

Crema di patate

al tartufo nero con capesante alla liquirizia  
e caviale di olive nere

Cream of potatoes with black truffle,  
scallops with licorice and black olives caviar

Trancio di ricciola

tre cotture con crema di sedanorapa  
e caponatina di melanzane

Three cooking greater amberjack fillet  
with a celery turnip and eggplant caponata

Crosta

al cacao, cioccolato morbido ivory,  
ananas candito al coriandolo

Cocoa cake, ivory chocolate,  
candied pineapple and coriander

€ 65

😊 from our classics

Coperto € 3,9



ALGIUBAGIÒ  
restaurant

## Antipasti

Prosciutto  
di Parma e pane di Altamura  
Parma ham and Altamura bread  
€ 16

Sarde in saor e mela verde e Baccalà mantecato  
con chips di polenta al caffè  
Sweet and sour sardines with green apple, whipped salt  
cod fish with coffee flavoured polenta chips  
€ 16

Tartare di manzetta 😊  
veneta con tartufo scorzone e uovo di quaglia  
Tartare of Venetian veal with summer truffle  
and quail egg  
€ 19,5

Tartare di tonno rosso 😊  
wasabi, miele e caviale di Sperlano  
Red tuna tartar with wasabi, honey and Sperlano caviar  
€ 22

Carpaccio di gambero  
finocchio, lampone e uova di salmone  
Carpaccio of shrimp  
fennel, raspberry and salmon eggs  
€ 20

Polpo  
orzo perlato in pesto di basilico e riduzione di arancio  
Octopus, pearl barley, basil pesto and orange reduction  
€ 19

Scampi  
bulgur, dragoncello e zafferano  
Scampi, bulgur, tarragon and saffron  
€ 19

Foie gras  
zenzero, pan brioche e frutti rossi  
Foie gras, ginger, pan brioche and red fruits  
€ 22

😊 From our classics



## Primi piatti

Spaghettii  
alle verdure di stagione e mozzarella di bufala  
Spaghetti with seasonal vegetables and buffalo mozzarella  
€ 13

Linguine piccanti  
con mazzancolle, pomodorini, pomodoro, polvere d'oliva taggiasca, chips di mais  
Spicy linguine with shrimp, cherry tomatoes, tomato, taggiasca olive powder, and corn chips  
€ 18

Ravioli  
di faraona, prugna, cardamomo e sesamo nero, pane tostato e crema di topinambour  
Guinea fowl ravioli, cardamone plum and black sesame, toasted bread and cream of topinambour  
€ 19

Tagliatelle  
al nero con mandorle e seppie su spuma di porro e zafferano  
Black tagliatelle with almonds and cuttlefish on leek and saffron mousse  
€ 19,5

Ravioli 😊  
ai funghi cotti e crudi, riduzione al prezzemolo e tartufo nero  
Ravioli with cooked and raw mushrooms, parsley reduction and black truffle  
€ 24

Bigoli  
al ragù di tonno, spezie mediterranee, olive taggiasche, pane speziato ed alloro  
Bigoli with tuna ragout, mediterranean spices taggiasche olives, spiced bread and bay leaf  
€ 20

😊 From our classics



La nostra pasta viene prodotta in casa  
e mantenuta a temperatura di sicurezza (a meno diciotto gradi)  
All our pasta is homemade and maintained at sub-zero temperatures



## Secondi

Filetto di Branzino  
crema di rapa rossa e polenta frita  
Fillet of sea bass, cream of red turnip and fried polenta  
€ 29

Trancio di ricciola 😊  
tre cotture con crema di sedanorapa e caponatina di melanzane  
Fillet of amberjack with celeriac cream and aubergine ratatouille  
€ 33

Filetto di Ombrina  
su crema di zucchine e menta e peperoni all'aceto  
Fillet Ombrina on mousse of zucchinis and mint with sweet and sour peppers  
€ 29,5

Fritto 😊  
dell'Adriatico in tempura con verdure  
Fried crispy prawns, scampi, calamari  
and vegetables in tempura  
€ 32

Filetto di manzo italiano 😊  
all'uva, rosmarino e demi-glace  
Italian beef fillet, grapes, rosemary and demi-glace  
€ 35

Petto d'anatra  
crema di fagiolini, patate fiammifero e perle di balsamico  
Duck breast, green beans cream, match potatoes and balsamic pearls  
€ 29,5

😊 From our classics





## Vegetariano

Caprese  
di mozzarella di bufala nel pomodoro e basilico  
Stuffed tomato Caprese with buffalo mozzarella and basil  
€ 17

Cipollotto nocerino  
terra di mandorle, pera e fagiolini  
Cipollotto nocerino, ground of almonds, pear and green beans  
€ 17

Crema di patate ☺  
al tartufo scorzone con funghi e caviale di olive nere  
Cream of potatoes with mushrooms, black truffle and black olives caviar  
€ 18

Cubo di sedano rapa  
mandorle, senape e mousse di caprino e dragoncello  
Cube of celery, almonds, mustard and caprino cheese mousse with tarragon  
€ 17

Ravioli  
ai funghi cotti e crudi, riduzione al prezzemolo e tartufo nero  
Ravioli with cooked and raw mushrooms, parsley reduction and black truffle  
€ 24

☺ From our classics



## Dolci

Tiramisù

€ 9

Sorbetto 😊

al limone con basilico e mentuccia in foglia

Lemon sorbet with basil and mint

€ 10

Crocante all'albicocca

gelatina di lamponi, sfera di pere e lime, meringa salata e pera

Crispy apricot, raspberry jelly, salted meringue and pear balls

€ 12

Cubi di cioccolato

soja cardamomo su composta di pompelmo, riso candito e nuvole di mandorla

Cubes of chocolate, soy cardamom on grapefruit compote, candied rice and almond clouds

€ 12

Crosta

al cacao, cioccolato morbido ivory, ananas candito al coriandolo

Cocoa crust, soft ivory chocolate, coriander candied pineapple

€ 12

😊 From our classics







## Bibite e bevande

Coca Cola - Fanta € 5  
Acqua minerale 0,65 € 3,90

## Birre alla spina

Menabrea Lager  
0,20 € 5  
0,50 € 8

Leffe rossa  
0,20 € 6  
0,50 € 9

## Vino della casa

Bianco o Rosso

Bottiglia € 24

Caffè € 2,5

coperto € 3,9 p.p.

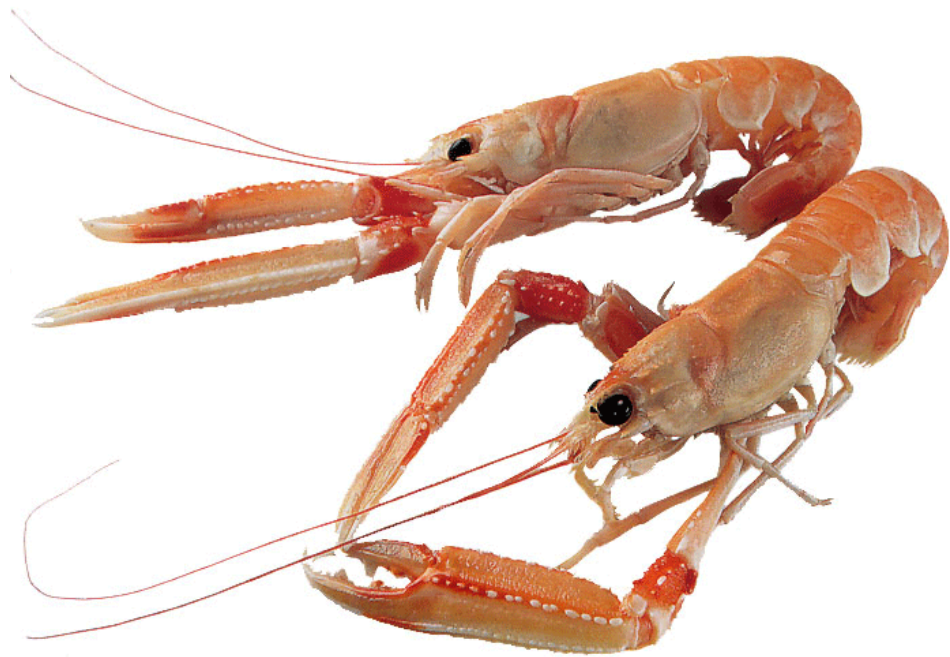




Tutto il pescato arriva fresco  
giornalmente dal mercato di Chioggia.  
Si chiede comprensione se a volte  
in tavola viene a mancare.

All fish arrives daily  
from the market of Chioggia  
we seek your understanding  
if sometimes is unavailable







*ARRIVEDERCI  
E  
GRAZIE*

**RISTORANTE ALGIUBAGIO' VENEZIA**  
Giulio Antonello & C. s.n.c. - Cannaregio, 5039 - 30121 Venezia - C.F. e P. Iva 02553880275  
e-mail: [jj@algiubagio.net](mailto:jj@algiubagio.net) - web: [www.algiubagio.net](http://www.algiubagio.net) - tel. e fax (+39) 041 52.36.084