



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

Spghettii
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, cardamome 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





ALGIUBAGIÒ
restaurant

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.

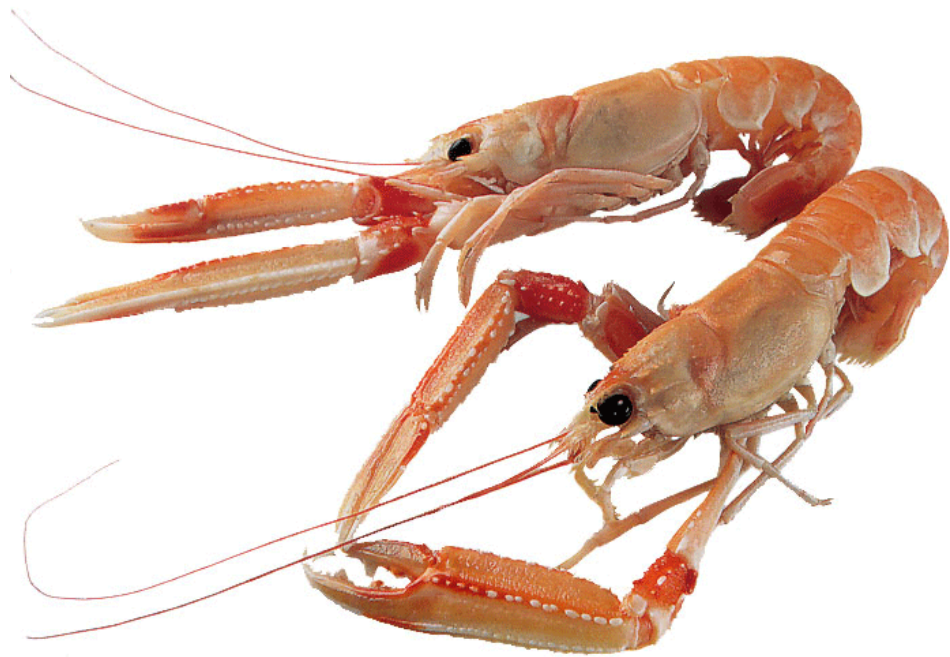




Tutto il pescato arriva fresco
giornalmente dal mercato di Chioggia.
Si chiede comprensione se a volte
in tavola viene a mancare.

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 - web: www.algiubagio.net - tel. e fax (+39) 041 52.36.084