



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.*



ALGIUBAGIÒ

**Coperto**  
Cover charges  
Couvert  
3,9 P.P.



## Antipasti

Prosciutto  
crudo Dop. Montagnana by "Attilio Fontana" e pane di Altamura  
Raw ham by "Attilio Fontana" and Altamura bread  
*Jambon cru AOP Montagnana by "Attilio Fontana" et pain d'Altamura*  
€18

Saor 😊  
di sarde, cipollotto nocerino e mela verde  
e baccala' mantecato con cips di polenta al caffè' 4 - 5 - 8  
Sweet and sour sardines ,cipollotto nocerino with green apple and whipped salt cod fish  
with coffeeflavoured polenta chips  
*Sardines en sauce aigre-douce avec "Cipollotto nocerino" (petit oignon),  
pomme verte, morue mantecato et des chips de polenta au café*  
€ 19,5

Battuta 😊  
di manzetta veneta con tartufo scorzone e uovo di quaglia 1 - 3 - 6 - 10  
Tartare of Venetian veal with scorzone truffle and quail egg  
*Tartare de boeuf accompagné de truffe blanche d'été et d'oeuf de caille*  
€19,5

Tartare 😊  
di tonno wasabi, miele e caviale di Sperlano 3 - 4 - 6 - 7  
Tuna tartar with wasabi, honey and Sperlano caviar  
*Tartare de thon rouge avec wasabi, miel et caviar d'éperlan*  
€ 22

Carpaccio  
di gambero finocchio, lampone secco e uova di salmone 2 - 3 - 4  
Carpaccio of shrimp fennel, dry raspberry and salmon eggs  
*Carpaccio de crevettes accompagné de fenouil, de framboises séchées et d'oeufs de saumon*  
€ 20

Polpo  
arlecchino, e sfera di sedano 9  
octopus with and celery sphere  
*Poulpe et sphère de céleri*  
€ 21

Scampi  
croccanti su spuma di polenta, carciofo in agretto ed anelli di kataifi 1 - 2  
Chrip scampi on foam of polenta, artichokes in agretto and kataifi rings  
*Langoustines croquantes sur une mousse de polenta, artichaut aux agretti et anneaux de kataifi*  
€ 21

Foje gras  
in morbida di cipolla di Sermide e pane al timo 1  
Foie gras on a coppered onion from Sermide and bread with thyme  
*Foie gras sur lit d'oignons de Sermide et pain au thym*  
€ 24

😊  
Nostri classici  
From our classics  
*Un de nos plats classiques*



## Primi piatti

Spaghetti  
di farro alle verdure di stagione 1 - 3 - 6

Spelled spaghetti with seasonal vegetables  
*Spaghettis au farro aux légumes de saison*

€ 13,5

Linguine  
di grano duro piccanti 1 - 2

con scampi, pomodoro, polvere d'oliva e pepe di saravak

Spicy linguine with scampi, tomato, taggiasca olive powder, and saravak peper

*Linguines au blé dur piquantes accompagnées de langoustines, tomates, poudre d'olive et poivre de saravak*

€ 19

Tortelli al salmone 1 - 3 - 4 - 7  
spinacino in crema ,mousse di cetriolo ed aneto

Ravioli with salmon,, spinach in cream and cocumber and dill mousse

*Tortelli au saumon, épinards à la crème, mousse de concombre et aneth*

€ 22

Gnocchi di patata

all'ortica ed agretto con battuta bianca di vitello, pistacchio e cialda di riso 1 - 3 - 7 - 9

Nettle and agreto potato gnocchi with white veal, cutted by knife, pistachio and rise waffle

*Gnocchi de pomme de terre aux orties et agretti avec tartare de blanc de veau, pistache et coupelle en gaufrette*

€ 20

Ravioli 😊

di faraona, prugna, cardamomo e sesamo nero, pane tostato e crema di topinambour 1 - 3 - 6 - 9 - 11

Guinea fowl ravioli, cardamone plum and black sesame, toasted bread and cream of topinambour

*Raviolis à la pintade, prunes, cardamone et sésame noir, pain grillé et crème de topinambour*

€ 22



Nostri classici

From our classics

*Un de nos plats classiques*



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 Baccala' in rosa indivia belga, mandorle e germogli di barbabietola 4 - 9

Pink Fillet of cod, Belgian endive, almonds, and beet sprouts

*Filet de morue mariné avec la betterave, endive belge, amandes et germes de betterave*

€29,5

### Trancio 😊

di ricciola tre cotture con crema di sedanolapa e caponatina di melanzane 4 - 7

Fillet of amberjack three firings with celeriac cream and aubergine

*Tranche de sériole (triple cuisson) accompagnée d'une crème de céleri-rave et caponata d'aubergines*

€ 33

### Filetto

di Ombrina su crema di porro e patate e carciofi croccanti 4

Fillet Ombrina on mousse of potato and leek with crisp artichokes

*Filet d'ombrine avec crème de poireaux, pommes de terre et artichauts croquants*

€ 29,5

### Fritto 😊

dell'Adriatico in tempura con verdure 1 - 2 - 4 - 8 - 11

Fried crispy prawns, scampi, calamari and vegetables in tempura

*Tempura de crevettes, de langoustines, de calamars accompagnés de légumes*

€ 32

### Filetto di manzo italiano 😊

su zoccolo di pane di Altamura, Uva, rosmarino ed il suo jus 9 - 12

Fillet of Italian beef on Altamura bread Grapes, rosemary and gravy

*Filet de bœuf italien sur du pain d'Altamura, raisins, romarin et son jus*

€ 35

### Petto d'anatra

su crema di piselli, cavolo cappuccio rosso marinato in aceto di xerex e chips di maiale 8 - 11

Duck breast, green beans cream, red cabbage marinated in xerex vinegar and pork chips

*Poitrine de canard, crème de petits pois, chou rouge mariné dans du vinaigre de xeres et chips de porc*

€ 32



### Nostri classici

From our classics

*Un de nos plats classiques*





## Vegetariano

Caprese  
di mozzarella di bufala, pomodoro e basilico 7  
Caprese of buffalo mozzarella tomato and basil  
*Tomate farcie de mozzarella de bufflonne et de basilic*  
€ 17

Verde Insalata  
di primavera verdure in quinoa, tapioca alla curcuma ed indivia e broccolo romano  
green Spring salad vegetables in quinoa, tapioca with turmeric and endive and Roman broccoli  
*Salade printanière au quinoa, tapioca à la curcuma, endive et chou romanesco*  
€ 16

Soffice di patate 😊  
di patate al tartufo nero con fondo di carciofo croccante e caviale di olive nere 1 - 6 - 7  
Truffled cream of potato with crisp artichokes bottoms with black olives caviar  
*Velouté de pommes de terre à la truffe noire, fond d'artichaut croquant et caviar d'olives*  
€ 18

Panelle  
di ceci su crema di sedano, limone e dragoncello 9  
Chickpea pancakes on cream of celery, lemon and tarragon  
*Beignets à base de farine de pois chiche avec une crème de céleri, citron et estragon*  
€ 16

😊  
Nostri classici  
From our classics  
*Un de nos plats classiques*



## Dolci

### Sorbetto ☺

limone, basilico e mentuccia in foglia

Lemon sorbet whit basil and mint

*Sorbet au citron avec feuille de basilic et de menthe*

€ 10

Sorbetto del di' (chiedere per gli allergeni)

Sorbet of the day (ask for allergens)

*Sorbet du jour (demandez pour les allergènes)*

€ 10

Tiramisù 1 - 3 - 6 - 7

€ 9

Frutto della passione gelato,  
terra di cacao, caviale di cocco e meringa al gelsomino 8 - 3

Passion fruit ice cream, cocoa land, coconut caviar and jasmine meringue

*Glace aux fruits de la passion, terre de cacao, caviar de noix de coco et meringue au jasmin*

€ 10

Mandorle caramellate,  
cubi di mango e schiuma di banana 8

Caramelized almonds, cubes of mango and banana foam

*Amandes caramélisées, cubes de mangue et mousse de banane*

€ 12

Mousse alle nocciole Piemonte Dop.  
su tortino di caramello, spugna essiccata al cacao 7 - 8

Piedmont Hazelnut Mousse Dop. on caramel cake, cocoa - dried sponge

*Mousse aux noisettes Piemonte AOP sur un gâteau au caramel, éponge sèche à l'arôme de cacao*

€ 12



### Nostri classici

From our classics

*Un de nos plats classiques*







ALGIUBAGIÒ  
restaurant

## Bibite e bevande

Coca Cola - Fanta € 5  
Acqua minerale 0,75 € 4,20

## 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

Cover charges  
*Couvert*  
3,9 P.P.







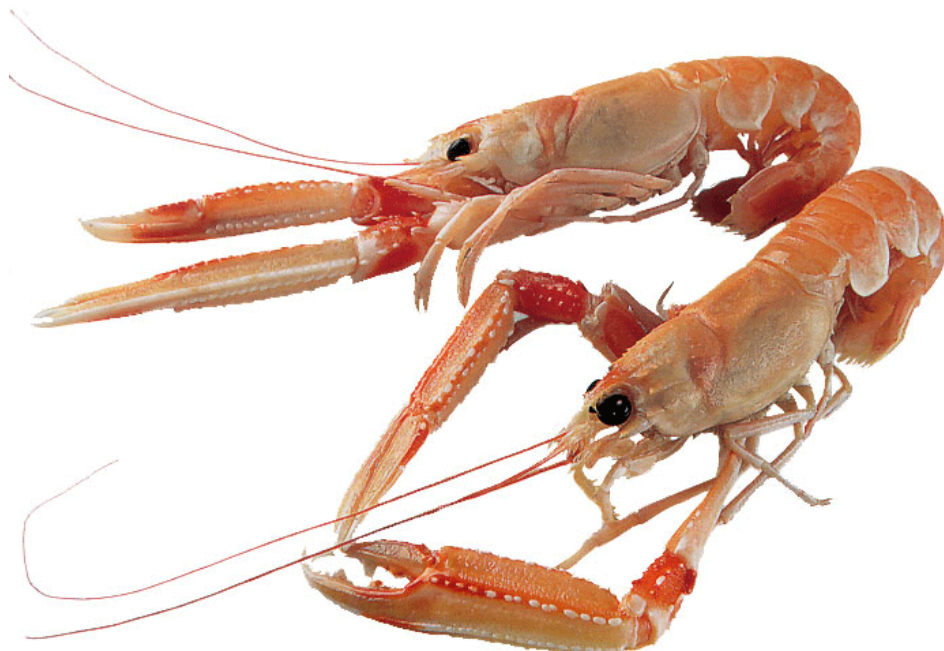
Tutto il pescato arriva fresco  
giornalmente dal mercato di Chioggia.  
Si chiede comprensione se a volte  
in tavola viene a mancare.

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



# ALLERGENI

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi





*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