



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



## 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



ALGIUBAGIÒ  
restaurant

## 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, 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.



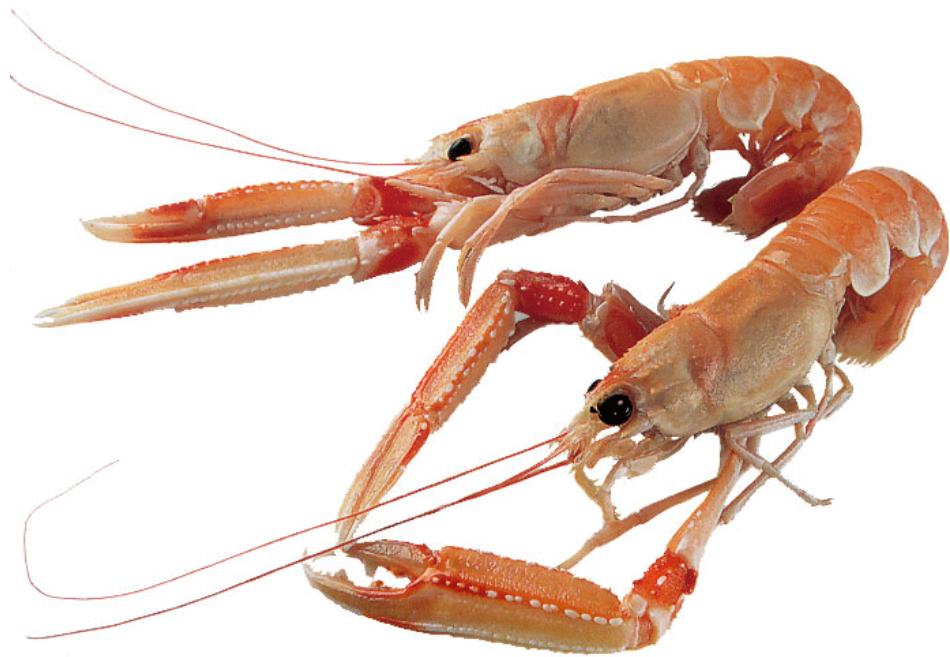




Tutto il pescato arriva fresco  
giornalmente dal mercato di Chioggia.  
Si chiede comprensione se a volte  
in tavola viene a mancare.

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](mailto:jj@algiubagio.net) - web: [www.algiubagio.net](http://www.algiubagio.net) - tel. e fax (+39) 041 52.36.084