

Fondamenta Nuove IX-2025



illustrazione di Giancarlo De Petris

Menu' D'Estate 2026
 Chef Daniele Zennaro



bicchiere

FERRARI PERLE'

€ 13

Set menù 1
Menù tradizionale

Coperto € 5 p.p.



Baccalà e Saòr

Creamed cod wafer, sardines in saor as per tradition and toasted pine nut sauce 3-4-7-8

Une gaufrette de morue à la crème, des sardines en saor et une sauce aux pignons de pin grillés

Gnocchi di patate ed erbe, ristretto di gò e vongole

Potato and herbs gnocchi, gò reduction and clams 1-4-14

Gnocchis de pommes de terre et herbes, réduction de gò et palourdes

Fritto dell' Adriatico

Algiubagiò fried seafood 2-4

Friture mixte de la mer Adriatique

Cioccobarena

**La fusione tra la golosità della cioccolata con il salmastro
della laguna veneziana 7**

The fusion between the delicacy of chocolate with brackish of the Venetian lagoon

**La fusion entre la délicieuse délicieuse du chocolat et le salé de
la lagune vénitienne**

€87



Set menù' 2

Sgombro

Coperto € 5 p.p.



con melanzane ed albicocche

Mackerel with eggplant and apricots

Maquereau aux aubergines et abricots 4

Fusilli

in foglia di fico con pomodoro" Cuore di Bue" e pomodoro confit

Fig leaf fusilli with oxheart and tomato confit

Fusilli à la feuille de figuier, avec cœur de bœuf et tomate confit 1

Sogliola,

pino mugo e zucchine

Sole, mountain pine and zucchini

Sole, pin mugo, courgettes 4

Pesche

verbena, zenzero e lime

Peaches, verbena, ginger and lime

Pêches, verveine, gingembre et lime

€87



Spartina marittima

...Antipasti

Ostriche

Ostriche di nostra selezione 14

Oysters from our selection 14

Huîtres de notre sélection

€ 9/pz

Tartare

"VENEXIA XE UN PESSE"

Sei tartare di pesci diversi quanti sono i sestieri di Venezia 2-3-4-7-8-11

Cannaregio. Castello. Dorsoduro. Santa Croce. San Marco. San Polo

Six fish tartare as different as there are districts of Venice

Six tartares de poisson différents, autant que les quartiers de Venise

€39

Il piatto di misto mare. "In seca..."

Mix of cooked sea food " In seca... "

In Seca... une entree mixte de la lagune

€ 36

Il tradizionale

Baccalà e Saòr

Secondo ricetta della confraternita del baccalà

Wafer di baccalà mantecato,

sarde in saor come da tradizione e salsa di pinoli tostati -3-4-7-8

Creamed cod wafer, sardines in saor as per tradition and toasted pine nut sauce

Une gaufrette de morue à la crème, des sardines en saor et une sauce aux pignons de pin grillés

€ 26

Coperto € 5 p.p.



Salicornia

Antipasti

Tre cicchetti di tonno

3 Tunny "Ciccheti" , 1-3-4-10

3 Cicheti de thon

€ 34

Sgombro con melanzane ed albicocche

Mackerel with eggplant and apricots 4

Maquereau aux aubergines et abricots

€ 28

Tartare di manzo e burrata con urfa e ravanelli

Beef tartare and burrata with urfa and radishes

Tartare de beuf avec burrata, urfa et radis 7

€ 28

Prosciutto Crudo

Cured ham from our selection

Jambon cru de notre sélection 1

€ 24

Il Vegetariano

Carpaccio di pomodoro verace, assenzio e

koroze vermont

Heilloom tomato carpaccio, absinthe and kuroze vermont

Carpaccio de tomate verace, absinthe et kuroze vermont

€ 24

Coperto € 5 p.p.



Primi piatti

Ravioli di pesce, fondo vegetale ed

emulsione di molluschi

Fish ravioli, vegetable reduction and mollusks emulsion, 1-4-14

Raviolis de poisson, jus végétal et émulsion de mollusques

€28

Bigoli di semola con acciughe, seppie e tartufo estivo

Semolina bigoli with anchovies, cuttlefish and summer black truffle

Bigoli de sémoule aux anchois, seiches et truffe noire d'été

1-4-14

.€28

Gnocchi di patate ed erbe, ristretto di gò e vongole

Potato and herbs gnocchi, gò reduction and clams 1-4-14

Gnocchis de pommes de terre et herbes, réduction de gò et palourdes

€ 28

Riso Mandello al gin con cervo e mirtilli

Fig leaf fusilli with oxheart and tomato confit 7-9

Riz Mandello au gin avec cerf et myrtilles

€ 28

Il Vegetariano

Fusilli in foglia di fico con pomodoro "cuore di bue" e confit

Fig leaf fusilli with oxheart and tomato confit

Fusilli à la feuille de figuier, avec cœur de bœuf et tomate confite

1

€ 24



Sarcocornia

Secondi piatti di Mare

Sogliola, pino mugo e zucchine

Sole, mountain pine and zucchini 4

Sole, pin mugo, courgettes

€ 36

Leccia , finferli, peperoni e berberè

Campoyser jack, chanterelles, bell peppers and berberè 4

Liche, chanterelles, poivrons et berbéré

€ 38

Fritto dell' Adriatico

Algiubagiò fried seafood

Friture mixte de la mer Adriatique

doro verde 2-4

€ 36

Secondi piatti di terra

Pluma di duroc, salsa japo-venessiana,

mela verde e porcini

Duroc Pluma , japo-venetian sauce, green apple and porcini 6

Pluma de Duroc, sauce japo-vénitienne, pomme verte et cèpes

€34

Vitello, burro Togarashi, melanzane perlina, pomodoro e zenzero

Veal, perlina eggplant, tomato and ginger 7-11

Veau, beurre togarashi, aubergine perlina, tomate et gingembre

€ 38

Vegetariano

Lattuga, pomodoro ed erbe di laguna

Lettuce, tomato and lagoon erbs

Laitue, tomate et herbes de la lagune

Coperto € 5 p.p.



€ 28

I Formaggi

Selezione di formaggi italiani

Selection of 4 italian cheese 7

Sélection de fromages italiens

€ 26

I Dolci

Tiramisù

Il tiramisù (Banksy tribute) 3,7

€ 16

Cioccobarena

La fusione tra la golosità della cioccolata con il salmastro della laguna veneziana 7

The fusion between the indulgence of chocolate and the brackish essence of the Venetian lagoon

La fusion entre la délicieuse délicieuse du chocolat et le salé de la lagune vénitienne

€ 14

Pesche, verbena, zenzero e lime

Peaches, verbena, ginger and lime

Pêches, verveine, gingembre et lime

€ 14

Super mango world

Super mango world 7

(tubo di cioccolato verde ripieno di gelato al mango, spuma di cocco, cubetti di mango e cocco, fette di carambola in osmosi al kefir e scoppietto al lime)

€ 14

Gelati e sorbetti

Selection of ice creams and sorbets 3-7

Sélection de glaces et sorbets

Coperto € 5 p.p.



€ 12

Sorbetto

Sorbetto al limone mentuccia e basilico

Lemon sorbet with basil and mint

Sorbet citron, menthe et basilic

€ 12

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

Birra alla spina

Menabrea lager (small) € 6

Menabrea lager (media) € 9

Lefte cuvee rossa (small) € 6,5

Lefte cuvee rossa (media) €9,5

Caffe' € 3

Acqua minerale 0,75 € 5

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

Il nostro cestino del pane viene panificato in casa con lievito naturale
e farine scelte dal molino Agugiaro e Fignacosì come per le paste fresche

Coperto € 5 p.p.



Salicornia

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

G.B. Shaw



Illustrazioni di Giancarlo De Petris le specie e la facciata di 'Algiubagio' sono tratte dal libro

"Venezia e le sue specie di Carla Coco,

ediz. El Squero