



*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.*



Bicchiere
di
FERRARI PERLE'
€ 12



Menù Tradizionale

**Wafer di baccala' mantecato,
sarde in saor come da tradizione e salsa di pinoli tostiti 4-8**

Traditional Creamed cod wafer,
sardines in saor and toasted pine nut sauce
Gaufrette de cabillaud à la crème, sardines au saor et sauce aux pignons grillés

Tubetti al nero di seppia con umido di baccalà e Parmigiano Reggiano 30 mesi 1,7,14

Squid ink tubes with cod stew and 30 month aged Parmigiano Reggiano
Tubes d'encre de seiche avec ragoût de morue et Parmigiano Reggiano vieillì 30 m

Fritto dell' Adriatico

con verdure in pastella di ceci e salsa agrodolce di pomodoro verde 2-4

Fried prawns, scampi, calamari and vegetables in chickpea batter and Green tomato sweet and sour sauce
Crevettes frites, langoustines, calamars et légumes dans la pâte de pois chiches and Tomate verte Sauce sucrée et aigre

Sorbetto limone, basilico e mentuccia in foglia

Lemon sorbet with basil and mint
Sorbet au citron avec feuille de basilic et de menthe
€78

Menù Algiubagiò

Taiyaki di granchio blu, caramello di salsa ponzu e caviale di trota 1-2 -3-6

Blue crab taiyaki, ponzu sauce caramel and trout caviar
Taiyaki de crabe bleu, sauce ponzu caramel et caviar de truite

**Spaghetti alla spirulina cotti in brodo di prosciutto crudo di Montagnana,
castagne e mantecati con senape in grani 1-3-10**

Spirulina spaghetti cooked in Montagnana raw ham broth,
chestnuts and creamed with grain mustard
Spaghettis à la spiruline cuits dans un bouillon de jambon cru Montagnana,
châtaignes et crème à la moutarde en grains

Coda di rospo "alla Veneziana" , con cipolla bianca e mais 4-9

Monkfish "Venetian style" , with white onion and corn
Lotte « à la vénitienne », avec oignon blanc et maïs

il bellini dopopasto

pesche grigliate, sorbetto di pesca saturnina e gelatina di prosecco 1-3

grilled peaches, saturnine peach sorbet and prosecco jelly
pêches grillées, sorbet pêche saturnine et gelée de prosecco

€78

Coperto , Cover charges , Couvert € 4,6p.p.



Antipasti

Ostriche di nostra selezione

Oysters of our selection

Huîtres de notre selection

€ 7/pz

I carpacci di mare 2,4,7,8,9,14

mix of seafood carpaccio

mélange de carpaccio de fruits de mer

€38

Wafer di baccala' mantecato, sarde in saor come da tradizione e salsa di pinoli tostati 1-2-3-4

Traditional Creamed cod wafer,

sardines in saor and toasted pine nut sauce

Gaufrette de cabillaud à la crème, sardines au saor et sauce aux pignons grillés

€ 24

Taiyaki di granchio blu, caramello di salsa ponzu e caviale di trota 1-2 -3-6

Blue crab taiyaki, ponzu sauce caramel and trout caviar

Taiyaki de crabe bleu, sauce ponzu caramel et caviar de truite

€ 26

« La secca »

Insalata di molluschi

con biscotto morbido di alghe, salsa BBQ di cozze ed erbe di barena

Shellfish salad with soft seaweed biscuit, mussel BBQ sauce and sandbank herbs 3-14

Salade de coquillages avec biscuit moelleux aux algues, sauce BBQ aux moules et herbes du banc de sable

€ 24

Prosciutto crudo VENETO D.O.P. prodotto a Montagnana by "Attilio Fontana" 1 accompagnato da focaccia alle patate e rosmarino e composta di fichi neri ed il loro aceto

DOP raw ham. Montagnana by "Attilio Fontana" 1

accompanied by potato and rosemary focaccia and black fig compote and their vinegar

Jambon cru DOP. Montagnana de « Attilio Fontana »

accompagné de focaccia de pommes de terre et romarin et compote de figues noires et leur vinaigre

€ 22

Insalata di petto d'anatra

con albicocche al pepe Kampot fermentato e insalatine estive

Duck breast salad with fermented Kampot pepper apricots and summer salads

Salade de magret de canard aux abricots au poivre de Kampot fermenté et salades estivales

€ 26

Stracciatella di burrata di Andria, biscotto salato alla canapa e pomodorini piccadilly marinati 1,3,7,

burrata summer caprese

caprese d'été burrata

€22



Primi piatti

Bigoi Tiepidi

con acciughe siciliane, limone sotto sale e salsa fredda di peperone allo zenzero 1,3,4

tiepid Bigoi with Sicilian anchovies, salted lemon and cold ginger pepper sauce

Bigoi tiède aux anchois siciliens, citron salé et sauce froide au poivre gingembre

€ 24

Tubetti al nero di seppia con umido di baccalà e Parmigiano Reggiano 30 mesi 1,3,4

Squid ink tubes with cod stew and 30 month aged Parmigiano Reggiano

Tubes d'encre de seiche avec ragoût de morue et Parmigiano Reggiano vieilli 30 m

€25

Piccoli canelloni di pasta all'uovo ripieni di branzino alle erbe,

su fonduta di patate alla noce moscata 1-3-4-7-9

Small egg pasta cannoli filled with sea bass with herbs, on potato fondue with nutmeg

Petits cannoli de pâtes aux œufs fourrés au bar aux herbes, sur fondue de pommes de terre à la muscade

€ 26

Spaghetti alla spirulina cotti in brodo di prosciutto crudo di Montagnana,

castagne e mantecati con senape in grani 1-3-10

Spirulina spaghetti cooked in Montagnana raw ham broth,

chestnuts and creamed with grain mustard

Spaghettis à la spiruline cuits dans un bouillon de jambon cru Montagnana,

châtaignes et crème à la moutarde en grains

€ 26

Vegetariiane

Fettucine al grano arso 1,3,7

mantecate al burro di bufala e tartufo nero toscano

Burnt wheat fettuccine creamed with buffalo butter and Tuscan black truffle

Fettuccine de blé brûlé crémeux au beurre de bufflonne et truffe noire de Toscane

€ 27





ALGIUBAGIO
restaurant
Venezia

Secondi piatti

Di Mare

Cefalo Volpina arrosto con il suo sugo, patate e rape 4-7-

Baked Volpina mullet with its sauce, potatoes and turnips

Rouget Volpina au four avec sa sauce, pommes de terre et navets

€ 34

Coda di rospo "alla Veneziana" , con cipolla bianca e mais 4-9

Monkfish "Venetian style" , with white onion and corn

Lotte « à la vénitienne », avec oignon blanc et maïs

€ 35

Frittura di calamari, crostacei e pesce dell' Adriatico 2,4

con verdurine in pastella di ceci e salsa agrodolce di pomodoro verde

Fried prawns, scampi, calamari and vegetables in chickpea batter and Green tomato sweet and sour sauce

Crevettes frites, langoustines, calamars et légumes dans la pâte de pois chiches and Tomate verte Sauce

sucrée et aigre

€ 32

Di Terra

Straccetti di filetto di vacca di Bianca Piemontese, cotti in osso con il midollo

e accompagnati con patate viola e un insalata di prezzemolo e capperi

Strips of Bianca Piemontese cow fillet, cooked on the bone with marrow

and accompanied with purple potatoes and a parsley and caper salad

Lanières de filet de vache Bianca Piemontese, cuites sur l'os avec de la moelle

et accompagné de pommes de terre violettes et d'une salade de persil et câpres

€ 35

Pluma iberica con sedano alla vaniglia 7,9

Salsa di foglie di amaranto e kefir

Iberian pluma with vanilla celery Sauce of amaranth leaves and kefir

Pluma ibérique au céleri vanille Sauce aux feuilles d'amarante et kéfir

€ 35

Vegetariano

Cavoli.....

cavolo capuccio con succo di cavolo viola, aceto di mele, crema di cavolo nero germogli

cabbage with purple cabbage juice, apple cider vinegar, cream of black cabbage sprouts

chou au jus de chou violet, vinaigre de cidre, crème de pousses de chou noir

€ 22

Desserts

Gelati e sorbetti 3-7

Sorbet mix of the day

Mélange sorbet du jour

€ 12

Il Tiramisù a modo nostro 3,7

(Banksy tribute)

Tiramisu in our own way(Banksy tribute)

Tiramisu à notre façon(Banksy tribute)

€ 14

Il bellini dopopasto 1-3

pesche grigliate,sorbetto di pesca saturnina e gelatina di prosecco

grilled peaches, saturnine peach sorbet and prosecco jelly

pêches grillées, sorbet pêche saturnine et gelée de prosecco

€ 12

Pac-man 3

Biscotto morbido all' olio EVO,cremoso di limone e gel di liquirizia



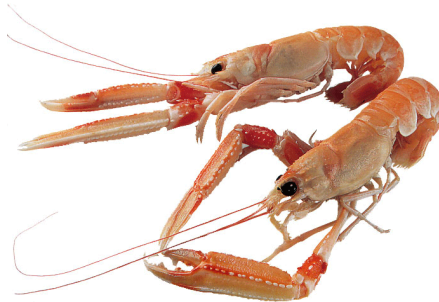
Soft biscuit with EVO oil, creamy lemon and licorice gel

Biscuit moelleux à l'huile EVO, crémeux au citron et gel de réglisse

€ 12



La Nostra Brigata in cucina
capitanata dallo
Chef Daniele Zennaro



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

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

Il nostro cestino del pane viene panificato in casa con lievito naturale

e farine scelte dal molino Agugiaro e Figna

così come per le paste fresche

Coperto
Cover charges
Couvert
€ 4,6.p.p

ALLERGENI

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

BIRRA ALLA SPINA

Menabrea lager (small)	€ 6
Menabrea lager (media)	€ 8
Leffe cuvee rossa (small)	€ 6,5
Leffe cuvee rossa (media)	€9

Caffe' 2,5

Acqua minerale san pellegrino 0,75 € 4,8

