



*Bicchieri di Ferrari Perlé*  
€ 8,50



*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.*



## Menù 1

2 courses

Tertare  
di manzetta veneta  
con tartufo scorzone e uovo di quaglia  
*Italian beef tartare  
with black truffle and quail's egg*

Spaghetti  
di zucca e sesamo con gorgonzola  
funghi e ragout d'anatra  
*Pumpkin and sesame spaghetti pasta  
with gorgonzola cheese, mushrooms  
and stewed duck*

€ 35,00



## Menù 3

Vegetariano

3 courses

Gazpacho  
con burratina affumicata  
e fragole al porto  
*Gazpacho with smoked burrata  
and strawberry with port*

Cubo di melanzana  
pomodoro, acciuga e bocconcino di bufala  
*Eggplant cube, tomato, anchovy and buffalo  
mozzarella morsels*

Semifreddo alle fragole  
su coulisse alle more e spugna al lime  
*Strawberry semifreddo dessert  
on a blackberry coulis sauce  
and lime spongecake*

€ 36,00

## Menù 2

Tradizionale

4 courses

Sardè in saor e mela verde e Scampì in saor  
con radicchio di Treviso  
*Sardines in sweet and sour sauce  
with green apple and sweet  
and sour scampi with red chicory*

Linguine alle vongole e bottarga  
*Linguine with clams and bottarga*

Fritto dell'Adriatico in tempura con verdure  
*Fish from the adriatic and vegetables deep  
fried in a tempura batter*

Sorbetto al cucchiaino al limone, menta e basilico  
*Lemon sorbet with basil and fresh mint*

€ 58,00



## Menù 4

4 courses

Tartare di tonno rosso  
pinna gialla con crema al wasabi e miele  
*Tartare of yellowfin red tuna meat  
with wasabi cream and honey*

Crema di patate  
al tartufo con capesante alla liquirizia  
e caviale di olive nere  
*Cream of potato with black truffle with scallops flavoured  
with licorice served with black olives caviar*

Trancio di ricciola marinata  
al caffè e cioccolato con crema di sedano rapa  
e caponatina di melanzane  
*Greater amberjack fillet  
marinated in coffee and chocolate  
with a celery turnip and eggplant caponata*

Meringa di mela  
su croccante di castagna ed arancia  
*Apple meringue on a chestnut and orange crunch*

€ 60,00



## *Classici*

Spaghetti  
alle verdure di stagione  
*Spaghetti with seasonal vegetables*  
€ 13,00

Prosciutto  
di Parma e pane di Altamura  
*Parma ham and Altamura bread*  
€ 15,00

Sarde in saor e mela verde e Scampì in saor  
con radicchio di Treviso  
*Sardines in sweet and sour sauce with green apple and  
sweet and sour scampi with red chicory*  
€ 17,00

Tartare  
di manzetta veneta con tartufo scorzone e uovo di quaglia  
*Minced venetian beef tartare with scorzone truffle and quail egg*  
€ 19,00

Crema di patate  
al tartufo scorzone con capesante alla liquirizia e caviale di olive nere  
*Cream of potato  
with scorzone truffles and licorice scallops and black olive caviar*  
€ 19,00

Tartare di tonno rosso  
pinna gialla con crema al wasabi e miele  
*Tartare of yellowfin red tuna meat with wasabi cream and honey*  
€ 22,00

Trancio di ricciola marinata  
al caffè e cioccolato con crema di sedano rapa e caponatina di melanzane  
*Greater amberjack fillet  
marinated in coffee and chocolate with a celery turnip and eggplant caponata*  
€ 29,50

## *Antipasti*

*Carpaccio cotto di vitello  
finta mayonese di pompelmo rosa e fumo  
Cooked thinly sliced veal, faux mayonnaise of pink grapefruit and smoke  
€ 18,50*

*Gamberoni  
in spuma di melanzana, crema al bitter campari e popcorn di patata  
Prawns in an eggplant mousse, bitter campari cream and potato popcorn  
€ 18,50*

*Tartare di tonno rosso  
pinna gialla con crema al wasabi e miele  
Tartare of yellowfin red tuna meat with wasabi cream and honey  
€ 22,00*

*Maialino  
con il suo jus, mayonese di sesamo e mora  
Suckling pig in its jus, sesame mayonnaise and blackberry  
€ 18,50*

*Polpo sullo scoglio,  
broccolo romano e caviale di balsamico  
Octopus, roman broccolo and balsamic caviar  
€ 19,50*



## *Primi piatti*

### *Spaghetti*

*di zucca e sesamo con gorgonzola funghi e ragout d'anatra*

*Pumpkin and sesame spaghetti pasta with gorgonzola cheese, mushrooms and stewed duck*

€ 18,00

### *Raviolo*

*di bieta con crema di castagne e gamberi rossi*

*Raviolo with chard, cream of chestnut and red prawns*

€ 19,00

### *Linguine*

*con scampi, radicchio e zafferano*

*Linguini scampi with chicory and saffron*

€ 19,00

### *Gnocchi di ricotta*

*con ragout di scampi, broccolo ed arancia*

*Ricotta gnocchi with stewed scampi, broccoli and orange*

€ 19,00

### *Zuppa*

*di cipolla dolce e foie gras*

*Sweet onion soup and foie gras*

€ 22,00



*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*

Guancetta di vitello,  
polentina dolce, crema di sedanolapa e formaggio erborinato  
*Veal cheek, sweet polenta, celery turnip cream and blue cheese*  
€ 26,50

Filetto di tonno  
tataki, spuma di basilico, croccante di mais e gelatina di soya  
*Tuna tataki filet, basil mousse, crispy corn and soya jelly*  
€ 29,50

Filetto di branzino  
con fagiolini, crema di pomodorini e pop corn di maiale  
*Sea bass filet with green beans, cherry tomato cream and pop corn pork*  
€ 29,50

Anatra scaloppata,  
fegato grasso, riduzione d'arancio e biscotto salato  
*Duck scallop, fatty liver, orange sauce and salted cookie*  
€ 29,50

Filetto di manzo italiano  
su zoccolo di pane di Altamura, fragole e melanzana  
*Italian beef filet on a bed of altamura bread, strawberries and eggplant*  
€ 29,50

Fritto  
dell'Adriatico in tempura con verdure  
*Mix of fried sea food (scampi, prawns, squid rings) and vegetables deep fried in a tempura batter*  
€ 30,00





ALGIUBAGIÒ  
restaurant

## *Vegetariano*

Caprese di mozzarella  
di bufala nel pomodoro e basilico  
*Caprese salad with buffalo mozzarella in tomato and basil*  
€ 16,00

Gazpacho  
con burratina affumicata e fragole al porto  
*Gazpacho soup with smoked burratina cheese and strawberries with port wine*  
€ 16,00

Spaghetti  
alle verdure di stagione  
*Spaghetti with seasonal vegetables*  
€ 13,00

Crema di patate  
al tartufo scorzone con carciofi e caviale di olive nere  
*Cream of potato with scorzone truffles, artichokes and black olive caviar*  
€ 16,00

Cubo di melanzana  
pomodoro, acciuga e bocconcino di bufala  
*Eggplant cube, tomato, anchovy and buffalo mozzarella morsels*  
€ 16,50





## *Dolci*

### *Semifreddo*

*alle fragole su coulise alle more e spugna al lime*

*Strawberry semifreddo dessert on a blackberry coulis sauce and lime spongecake*

€ 12,00

### *Meringa allo yogurt*

*con croccante al pistacchio pinoli, gelatina alla pera e sfera ai lamponi*

*Yogurt meringue with pistachio and pine nut brittle, pear jelly and raspberry ball*

€ 12,00

### *Mousse cioccolato*

*e arancio, su terra di cioccolato e datteri, croccante al sesamo e nuvola di cocco*

*Chocolate and orange mousse on a bed of chocolate and dates, sesame brittle and coconut puff*

€ 12,00

### *Tiramisù*

€ 10,00

### *Sorbetto*

*al cucchiaino*

*al limone, menta e basilico*

*Lemon sorbet with fresh mint and basil*

€ 10,00

### *Selezione di formaggi*

*e confetture*

*Sampling of cheese and jam*

€ 18,00



## *Menù degustazione soloMare*

### *Tartare*

*di tonno rosso pinna gialla con crema al wasabi e miele*  
*Tartare of yellowfin red tuna meat with wasabi cream and honey*

### *Crema di patate*

*al tartufo scorzone con capesante alla liquirizia e caviale di olive nere*  
*Cream of potato*  
*with scorzone truffles and licorice scallops and black olive caviar*

### *Raviolo*

*di bieta con crema di castagne e gamberi rossi*  
*Raviolo with chard, cream of chestnut and red prawns*

*Trancio di ricciola marinata al caffè e cioccolato,  
con crema di sedanolapa e caponatina di melanzane*  
*Greater amberjack marinated in coffee and chocolate*  
*with a celery turnip and eggplant caponatina*

### *Semifreddo*

*alle fragole su coulis alle more e spugna al lime*  
*Strawberry semifreddo dessert on a blackberry coulis sauce*  
*and lime spongecake*

€ 74,00

## *Menù degustazione TerraMare*

Gamberoni

*in spuma di melanzana, bitter campari e popcorn di patate*

*Prawns in an eggplant mousse, bitter campari and potato popcorn*

Maialino

*con il suo jus, mayonese di sesamo e mora*

*Suckling pig in its jus, sesame and blackberry mayonnaise*

Gnocchi di ricotta

*con ragout di scampi, broccolo ed arancia*

*Ricotta gnocchi with stewed scampi, broccoli and orange*

Guancetta di vitello,

*polentina dolce, crema di sedano rapa e formaggio erborinato*

*Veal cheek, sweet polenta, celery turnip cream and blue cheese*

Meringa allo yogurt

*con croccante al pistacchio pinoli, gelatina alla pera e sfera ai lamponi*

*Yogurt meringue with pistachio and pine nut brittle,*

*pear jelly and raspberry ball*

€ 74,00



ALGIUBAGIÒ  
restaurant

## *Bibite e bevande*

Coca Cola - Fanta € 5,00  
Acqua minerale 0,65 € 3,90

## *Birre alla spina*

Pedavena (Veneto beer)  
0,20 € 5,00  
0,50 € 8,00

Leffe rossa  
0,20 € 6,00  
0,50 € 9,00

## *Vino della casa*

Bianco o Rosso  
Bottiglia € 24,00

Caffè € 2,50

*coperto € 3,90 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