



Bicchiere di Ferrari Perlé
€ 8,50



ALGIUBAGIÒ
restaurant

ALLERGENI?

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

ALLERGENE?

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

ALLERGÈNENS?

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

ALLERGENS?

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."



*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
restaurant





ALGIUBAGIÒ
restaurant

Antipasti

Prosciutto di Parma e pane di Altamura

Parma ham and Altamura bread

€ 15,00

Sardè in saor e mela verde e Baccalà mantecato
con chips di polenta al caffè

*Sweet and sour sardines with green apple and Cod fish patè
with dry chips of polenta with a hint of coffee*

€ 16,00

Pollo e gambero con spuma al curry, ceci e germoglio d'aglio

Chicken and shrimp with curried foam and chickpeas and garlic sprouts

€ 16,00

Battuta

di manzetta veneta con tartufo scorzone e uovo di quaglia

*Italian beef tartare with black truffle
and quail's egg*

€ 19,00

Coda di rospo croccante al pistacchio e crema di ananas

Monkfish on baked pistachio crunch with pineapple cream

€ 19,00

Crema

di patate al tartufo scorzone con capesante alla liquirizia e caviale di olive nere

*Cream of potatoes with black truffle with scallops flavoured
with liquorice served with black olives caviar*

€ 19,00

Doppia tartar

Tonno rosso pinna gialla con crema al wasabi e miele,

Dentice con barbabietole in agrodolce e caprino

*Tartare of yellowfin tuna with wasabi and honey,
Sea bream dentex with sweet and sour beetroot and caprino cheese*

€ 22,00

Astice allo zenzero su zuppa di lenticchie e topinambour

Lobster with ginger on a lentil and jerusalem artichoke soup

€ 22,00

Antipasto misto di pesce crudo o cotto

A starter of the chef's choice of raw or cooked fish

€ 28,00 P.P.



ALGIUBAGIÒ
restaurant

Primi piatti

Spaghetti alle verdure d'inverno
Spaghetti with winter vegetables
€ 13,00

Linguine di gragnano agli scampi, pomodoro e acqua di basilico
Gragnano durum wheat linguine with scampi, tomato and basil water
€ 16,00

Ravioli di lepre con crema di formaggio schiera e frutti di bosco
Hare and ricotta ravioli with schiera cheese cream and wild berries
€ 16,00

Raviolo di zucca e ricotta con astice e spinaci
Pumpkin and ricotta raviolo with lobster and spinach
€ 22,00

Bigoli affumicati con gamberi, topinambour e melograno
Smoked bigoli pasta with shrimps, jerusalem artichoke and pomegranate
€ 20,00

Zuppa di crostacei e pescato lagunare
Seafood chowder with fresh lagoon fish of the day
€ 22,00

Vellutata
di cipolle dolci e foie gras
Pureed sweet onions 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



ALGIUBAGIÒ
restaurant

Secondi

Guancetta di vitello
al valpolicella con zoccolo di polenta dolce e salsa di cavolfiore
*Veal cheek cooked in Valpolicella wine served with sweet polenta
and cauliflower sauce*
€ 24,00

Filetto
di manzo italiano allo zenzero con il suo jus e radicchio
Fillet of italian beef with ginger gravy and local chicory
€ 28,50

Petto d'anatra
con crema di verza e cavolo cappuccio rosso
Duck breast with creamed green cabbage and red cabbage
€ 26,00

Trancio di ricciola
marinata al caffè e cioccolato con crema di sedano rapa indivia belga e castagne
*Fillet of greater amberjack marinated
with coffee and chocolate in a celery
and turnip cream with belgian endive salad and chestnut*
€ 28,50

Filettino
di tonno tataky spuma di polenta dolce e soia con pop corn di maiale
Fillet of tuna tataky with a soya and sweet polenta foam and pork crackling
€ 28,50

Coda di rospo
in avocado su letto di barbabietola e crema mediterranea
Monkfish on avocado served with a beetroot and mediterranean cream
€ 28,50

Branzino
fumè con crema di zucca, spinacio e uova di salmone
Smoked sea bass with pumpkin cream, spinach and salmon roe
€ 28,50

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



ALGIUBAGIÒ
restaurant

Dolci

Tiramisù
€ 9,00

Mousse di pistacchio di bronte e caramello
Mousse made with sicilian bronte pistachios and caramel
€ 9,00

Meringa di mela su croccante di castagna ed arancia
Apple meringue on a chestnut and orange crunch
€ 9,00

Selezione di praline e cioccolato
Selection of chocolate pralines
€ 12,00

Sorbetto
al cucchiaino
al limone, menta e basilico
Lemon sorbet with fresh mint and basil
€ 9,00

Selezione di formaggi
e confetture
Sampling of cheese and conserves
€ 18,00





ALGIUBAGIÒ
restaurant

Vegetariano

Caprese
di mozzarella di bufala nel pomodoro e basilico
Buffalo mozzarella with tomato and basil
€ 14,00

Gazpacho
con burratina affumicata e fragole al porto
Gazpacho with smoked burrata and strawberry with port
€ 16,00

Caprese di bufala tiepida
Warm buffalo mozzarella with seasonal vegetables
€ 16,00

Crema
di patate al tartufo scorzone
con funghi e caviale di olive nere
Cream of potato with black truffle
and mushrooms served with black olives caviar
€ 15,00

Cubo di tofu
con chips di polenta e carciofi alla soia
Tofu with dry chips of polenta and artichokes with soy
€ 15,00

Menù degustazione

Doppia tartar

*Tonno rosso pinna gialla con crema al wasabi e miele,
Dentice con barbabietole in agrodolce e caprino
Tartare of yellowfin tuna with wasabi and honey,
Sea bream dentex with sweet and sour beetroot and caprino cheese*

Crema

*di patate al tartufo scorzone con capesante alla liquirizia
e caviale di olive nere
Cream of potatoes with black truffle with scallops flavoured
with liquorice served with black olives caviar*

Bigoli affumicati

*con gamberi, topinambour e melograno
Smoked bigoli pasta
with shrimps, jerusalem artichoke and pomegranate*

Trancio di ricciola

*marinata al caffè e cioccolato,
con crema di sedano rapa indivia belga e castagne
Fillet of greater amberjack marinated
with coffee and chocolate in a celery
and turnip cream with belgian endive salad and chestnut*

Meringa di mela

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

€ 74,00



Bibite e bevande

Coca Cola - Fanta € 5,00
Acqua minerale 0,75 € 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 € 21,00

Caffè € 2,50





*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*

coperto € 3,90 p.p.





*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 - web: www.algiubagio.net - tel. e fax (+39) 041 52.36.084