

TERRAZZA GABRIELLI



SPARKLING COCKTAILS

Alla Frutta

28

Bellini – *in stagione, in season* 

Prosecco, pesca bianca

Sparkling wine, white peach

Rossini 

Prosecco, fragola fresca

Sparkling wine, fresh strawberry

Mimosa

Prosecco, spremuta di arancia

Sparkling wine, orange juice

Il Famoso Veneziano

19

Come una volta

Malvasia veneto, liquore all'anice, soda

Venetian Malvasia, anise liqueur, soda

Select 

Prosecco, Select, soda

Sparkling wine, Select, soda

Aperol 

Prosecco, Aperol, soda

Sparkling wine, Aperol, soda

Campari

Prosecco, Campari, soda

Sparkling wine, Campari, soda

Cynar

Prosecco, Cynar, soda

Sparkling wine, Cynar, soda

I NOSTRI VINI

WINE SELECTION

Bollicine - *Sparkling Wines*

ITALIA / ITALY	CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
Ferrari Perlé Trento DOC	24	110
Maso Martis Rosè Extra Brut Trento DOC	27	145
Bisol Cartizze Superiore DOCG DRY	22	75
Bellavista Franciacorta Satèn DOCG	27	140
FRANCIA / FRANCE		
Pierre Trichet L'Authentique Première Cru BRUT	28	145
Pierre Trichet L'Authentique Première Cru ROSE'	28	145

Vini Bianchi - *White Wines*

ITALIA / ITALY		
Ca' Maiol Prestige Lugana DOC	22	65
Felluga Colli Orientali Sauvignon DOC	22	70
Dalle Ore Chardonnay IGT	20	60

Vini Rosati & Rossi - *Red & Rose' Wines*

ITALIA / ITALY		
Ca' Dei Frati Rosa dei Frati ROSE'	19	58
Vicentini Valpolicella Sup. DOC "Idea Bacco"	22	75
Specogna Colli Orientali Merlot DOC	20	60
Lamole di Lamole Lareale Chianti Classico Riserva DOCG	24	80

BIRRE - BEERS

12

Forst 0,0

Zero alcol / *Alcohol free*

Corona

Pale lager / *Pale lager*

Domabianca Blanche Vertiga

Bianca corposa fine e persistente / *Full - bodied, persistent*

Birrificio Arigianale Asteroid I.P.A

Fruttata amara / *Bitter fruit*

Mastino Amber Lager

Intenso, secco, fruttato / *Intense, dry, fruity*

Forst Bionda

Fine, compatta e persistente / *Fine, compact and persistent*

BIBITE - SOFT DRINKS

Acqua minerale - naturale e gassata

Still or sparkling water

8

Coca cola, Coca Zero

10

Fanta

10

Tè alla pesca, Tè al limone

10

Gingerino

12

Ginger ale

12

Tonica

12

Ginger beer

12

Pompelmo



12

Soda


12

DISTILLATI - SPIRITS

Gin

Sospiri – Venezia S. Erasmo 	22
Vento – Val di Cembra Trentino 	18
Sipsmith Dry – London	20
Hendrick's – Scotland	19
London N 1 – England	21
Panarea Sunset – England	22
Gin Mare – Spain	24

Vodka

Altamura – Puglia 	20
Beluga Transatlantic – Russia	33
Grey Goose – France	18
Mamont – Siberia	25
Kauffman Soft – Russia	27

Tequila Agave & Mezcal

Don Julio Reposado – Mexico	22
Don Julio 1942 – Mexico	90
Claze Azul Plata – Mexico	35
Claze Azul Reposado – Mexico	49
Patron Silver – Mexico	20
Vida del Maguey – Mexico	20

Rum

Santa Teresa 1796 – Venezuela	27
Zacapa 23y – Guatemala	27
Brugal 1888 – Rep. Dominicana	33

Cognac

Remy Martin XO	44
Martel XO	35
Remy Martin VSOP	20

Calvados

Christian Dourin	20
------------------	----

Pisco

Goberndor – Chile	18
-------------------	----

FORTIFIED WINE

Sherry & Port

Fino Secco	20
Presidential Rosso	22



Brandy

Brandy Torres Jaime 30y	35
-------------------------	----

Armagnac


Dartigalongue Bas Armagnac	33
----------------------------	----

Grappa

Sarpa di Poli Riserva Oro – Bassano del Grappa 	15
Sarpa di Poli – Bassano del Grappa 	15

WHISKY

Italia

Puni Sole 	33
Puni Aura 	35
Segretario di Stato Poli 	27

Single Malt - Scotch

Macallan 15y	45
Macallan 18y	65

Ireland - Bourbon - Rye

Muja	45
Woodford Reserve	25
Bulleit Bourbon	16
Mitcher's Rye	22
Bushmills	20

American and blended

Johnnie Walker Blue Label	52
Johnnie Walker Black Label	16

Japan

Yamazaki 12	47
Nikka from the Barrel	25

AMARI - DIGESTIVI

15

Cynar – Padova 
Venesian – Treviso 
Hantak – Verona 
Gagliardo Fernet Radicale – Vicenza 
Averna – Sicilia
Amaro Del Capo – Calabria
Amaro Nonino – Friuli Venezia Giulia
Limoncello Pallini – Campania
Sambuca Luxardo – Padova 
Amaretto Luxardo 
Anima Nera

Succhi e spremute - Juices and squeezes

Spremute – *Fresh squeezed* 12
Arancia – *Orange*
Pompelmo – *Grapefruit*

Succhi – *Juices* 10
Ananas – *Pineapple juice*
Mela – *Apple*
Pomodoro – *Tomato*
Pesca – *Peach*
Pera – *Pear*

ALL DAY DINING

dalle 11 alle 22:30 - *from 11am to 10:30pm*

Insalate & Signature Snacks

Salads & Signature Snacks

- Caesar salad con scelta di: 32
pollo o mazzancolle
Lattuga, crostini di pane, salsa Caesar
Lettuce, croutons, Caesar dressing, choice of Chicken or Prawns
-1,2,3,7-
- Caesar salad vegetariana  30
Lattuga, crostini di pane, salsa Caesar, avocado e zenzero
Lettuce, croutons, caesar dressing, avocado and ginger -1,3,7-
- Caprese 32
Pomodorini, burratina, basilico e focaccia all'olio d'oliva
Tomatoes, Burrata, basil and olive oil focaccia -1,7-
- Giardini  30
Spinacino, feta greca, germogli di soia, noci, cetrioli, sedano,
chutney di pera, sedano e senape dolce
Baby spinach, Greek feta, soy sprouts, walnuts, cucumbers,
celery, chutney of pear, celery and sweet mustard -7,8,9,10-
- Nizzarda 37
Misticanza, lattuga, fagiolino, pomodorino, ravanello, acciuga,
olive taggiasche, tonno, uova, sedano, carota e finocchio
Mixed salad, lettuce, green beans, cherry tomatoes, radish,
anchovy, Taggiasca olives, tuna, eggs, celery,
carrot and fennel -3,4,9-
- Tartare di tonno 36
Tonno rosso, chutney di mango, peperone e basilico,
carta musica al rosmarino
Bluefin tuna, chutney of mango, bell pepper and basil,
rosemary crispbread -1,4-
- Crudo Mare Nostrum 58
Cinque tipologie di pesce crudo del mercato di Rialto
servito con chutney e frutta di stagione
Five varieties of raw fish from the Rialto market
served with chutney and seasonal fruit -2,4,14-
- Cicchetti veneziani e focaccia al padellino  39
Assortimento di 6 Cicchetti di terra e mare, focaccia integrale
Assortment 6 sea & land Venetian cicchetti, whole wheat focaccia
-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14-

ALL DAY DINING

dalle 11 alle 22:30 - *from 11am to 10:30pm*

- Club Trevigiano**  34
Pane, porchetta Trevigiana, formaggio Asiago, radicchio di Treviso, pomodoro, uovo e salsa al radicchio, prugna e teroldego
Milk bread with Treviso pork, Asiago cheese, Treviso radicchio, tomato, egg and radicchio, plum and Teroldego sauce -1,3,7-
- Hamburger degli Schiavoni**  34
Hamburger di Sorana Padovana, pancetta, uovo, cipolla rossa di Tropea, lattuga, pomodoro, salsa ai fichi e cipolla caramellata
Sorana Padovana beef burger, bacon, Tropea red onion, lettuce, tomato, fig and caramelized onion sauce -1,3,7-
- Isola di Sant'Erasmus**  29
Ciabattina di verdure primaverili di Sant'Erasmus con maionese al basilico
Mini ciabatta of Sant'Erasmus spring vegetables with basil mayonnaise -1,7-
- Lobster Roll** 55
Pane, astice, maionese, sedano, erba cipollina
Bread, lobster, mayonnaise, celery, chives -1,2,3,7,9-
- Tra due fette di pane** 24
Pane, prosciutto cotto alla brace e formaggio Asiago
Bread, chargrilled ham and Asiago cheese -1,7-
- Dal Biavarol**  32
Salumi e formaggi dell'entroterra con chutney e giardiniera (prosciutto crudo, sopressa veneta, pancetta, carne salada, parmigiano Reggiano, formaggio Ubriaco e Piave)
Farmlands charcuterie board with chutney and giardiniera (Raw ham, Venetian sopressa, bacon, salted beef, Parmesan cheese, Ubriaco and Piave cheese) -1,7,9-
- Colli Berici**  32
Prosciutto crudo dei Colli Berici, melone Cantalupo, insalatina di carciofi di Sant'Erasmus
Colli Berici ham, Cantaloupe melon, Sant'Erasmus artichokes
-



ALL DAY DINING

dalle 11 alle 22:30 - *from 11am to 10:30pm*

Primi - *First Course*

- Fusilloni ai pomodori  30
Salsa ai tre pomodori e ricotta salata
Fusillone pasta with three tomato sauce and fresh ricotta -1,7-
- Spaghettoni Gerardo di Nola  38
Vongole veraci, gel al prezzemolo e pane al limone del Garda
Gerardo di Nola spaghetti, clams, parsley gel and bread with lemon from Lake Garda -1,4,14-
- Tagliatelle con ragù bianco  34
Ragù bianco di vitello e fonduta di formaggi del Piave
Tagliatelle pasta with veal white ragù and Piave cheese fondue -1,3,7,9-

Secondi - *Main Course*

- Frittura del mercato  44
Frittura di gamberi e calamari dal mercato di Rialto, verdure di Sant'Erasmus, maionese al basilico e alla paprika
Fried shrimps and squids from the Rialto Market, Sant'Erasmus vegetables, basil and paprika mayonnaise -1,2,3,14-
- Branzino  54
con punte di asparago di Bassano, agretti fritti, olio alla verbena, salsa di asparagi e lemongrass
Sea bass with Bassano asparagus tips, fried agretti, verbena oil and asparagus and lemongrass sauce -4-
- Tagliata di controfiletto di manzo Veneto  55
carciofi di Sant' Erasmus, pomodorini, rucola e scaglie di grana
Sliced Veneto Sirloin steak, Sant'Erasmus artichokes, cherry tomatoes, rucola greens and parmesan shavings -7-

ALL DAY DINING

dalle 11 alle 22:30 - *from 11am to 10:30pm*

Selezione di dolci

Dessert selection

Tira-misù 	26
Savoiardi senza glutine, mascarpone, caffè e cacao <i>Savoiardi biscuits gluten free, mascarpone cheese, coffee and cacao -7,8-</i>	
Cheesecake	24
Cheesecake alla vaniglia con gelée di fragola e namelaka al cioccolato ruby <i>Vanilla cheesecake with strawberry gelée and ruby chocolate namelaka -7-</i>	
Lingotto	24
Lingotto al cocco e lime, cremoso esotico e sorbetto al passion fruit <i>Coconut and lime lingotto, exotic cream and passion fruit sorbet -7,8-</i>	
Affogato al caffè	26
Con gelato alla crema e caffè espresso <i>Affogato with custard ice-cream and espresso coffee -3,7-</i>	
Tortino al cioccolato	26
Burro senza lattosio, farina di riso, cioccolato, sorbetto al lampone e panna senza lattosio <i>Warm chocolate centre with lactose-free butter, rice flour, chocolate, raspberry sorbet and lactose-free cream -3,8-</i>	
Gelati e Sorbetti	24
La nostra selezione di gelati e sorbetti <i>Our ice-cream fresh sorbet selection -3,7,8-</i>	
Frutta tagliata	23
Composizione di frutta fresca <i>Fresh fruits platter</i>	

* In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine, abbattuti o scongelati. (Reg. UE 1169/2011, l'OSA).

* Il prodotto ittico è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva oppure proviene da zone di pesca dichiarate esenti da rischi sanitari (Reg. CE 853/2004)

ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Si ricorda che i piatti possono subire contaminazioni non intenzionali poiché sono preparati in ambienti nei quali si manipolano allergeni.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti della pesca
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Piatti elaborati a partire da materie prime senza glutine, si ricorda che la nostra cucina non può garantire la non contaminazione durante le fasi di preparazione.

**Depending on market availability, some products may be frozen at origin, blast frozen, or thawed in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, the OSA.*

**The fish product has undergone preventive sanitization treatment or comes from fishing areas declared free from health risks (Reg. EC 853/2004).*

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

Please note that dishes may be subject to unintentional cross-contamination, as they are prepared in environments where allergens are handled.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and fishery products
5. Peanuts and derivatives
6. Soy and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Tree nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and derivatives
14. Molluscs and derivatives

Dishes prepared from gluten-free ingredients, please remember that our kitchen cannot guarantee non-contamination during the preparation phase.