

Terrazza Gabrielli



Lasciatevi guidare in un viaggio autentico
tra sapori, storia ed emozioni,
alla scoperta della nostra cultura gastronomica

La Venezia dello Chef

«CICHETAR»

 6 classici Cicheti Veneziani €28
moscardini in umido • baccalà mantecato • seppie al nero
• gamberi in Saor • Gorgonzola e noci
• melanzane, pomodoro e Stracciatella

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

I PRIMI «IN TEGAMIN»

Il Tris dello Chef €36
oppure la singola specialità

Risotto al nero di seppia €20 (7,14)

Paccheri al ragù di mare €20 (1,2,3,4,14)

 Maccheroncini al torchio con salsa ai tre pomodori €16 (1,3)

«MARE & TERRA»

Le tre seppie al prosecco, in umido, al nero con polenta €28

(12,14)

 Filetto di manzo “alla Felice” con foie gras, tartufo nero, €48
terrina di patata al timo

(7,9)

IVA e Servizio Inclusi
Coperto a persona € 16,00

Let yourself be guided on an authentic journey
through flavors, history and emotions,
discovering our gastronomic culture

La Venezia dello Chef

«CICHETAR»

 6 Classic Venetian «Cicheti» €28
stewed baby octopus • creamed cod • black ink sauce cuttlefish
• shrimp in Saor • Gorgonzola and walnuts
• eggplant, tomato and Stracciatella cheese

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

FIRST COURSES «IN TEGAMIN»

The Chef's Trio €36
or a single delight

Cuttlefish and black ink Risotto €20 (7,14)

Paccheri with seafood ragù €20 (1,2,3,4,14)

 Maccheroncini al torchio with three tomatoes sauce €16 (1,3)

«MARE & TERRA»

The three cuttlefish with Prosecco,
black ink sauce, stewed served with polenta €28

(12,14)

 Beef fillet "alla Felice" with foie gras, black truffle
and thyme potato terrine €48

(7,9)

TAX and Service included
Cover per person € 16,00

Insalate & Antipasti

Salads & Starters

- Caesar salad 29
Lattuga, crostini di pane, salsa Caesar, parmigiano.
Scelta di pollo o mazzancolle.
Lettuce, croutons, Caesar dressing, shaved parmesan.
Choice of chicken breast or prawns.
-1,2,3,7-
- Caesar salad con avocado e zenzero  28
Lattuga, crostini di pane, salsa Caesar, parmigiano,
avocado, zenzero
Lettuce, croutons, Caesar dressing, shaved parmesan,
avocado, ginger -1,3,7-
- Giardini  27
Spinacino, feta greca, germogli di soia, noci,
cetrioli, sedano, chutney di pera e senape dolce
Baby spinach, Greek feta, soy sprouts, walnuts, cucumbers,
celery, pear chutney and sweet mustard -6,7,8,9,10-
- Caprese 29
Pomodorini ciliegino, burrata, basilico e focaccia all'olio d'oliva
Cherry tomatoes, burrata cheese, basil and olive oil focaccia -1,7-
- Tartare di tonno 32
Tonno rosso, chutney di mango, peperone,
basilico e carta musica al rosmarino
Bluefin tuna, mango chutney, bell pepper,
basil and rosemary crispbread -1,4-
- Il crudo e melone  28
Prosciutto crudo dei Colli Berici, melone Cantalupo
e insalatina di carciofi di Sant'Erasmo
Colli Berici ham, Cantaloupe melon
and Sant'Erasmo artichokes salad

Signature Snacks

L'Hamburger degli Schiavoni		34
Pane, hamburger di Sorana Padovana, pancetta, uovo, cipolla rossa di Tropea, lattuga, pomodoro, salsa ai fichi e cipolla caramellata		
<i>Bread, Sorana Padovana beef burger, bacon, Tropea red onion, lettuce, tomato, fig sauce and caramelized onion -1,3,7-</i>		
Lobster Roll		55
Pane, astice, maionese, sedano e erba cipollina		
<i>Bread, lobster, mayonnaise, celery and chives -1,2,3,7,9-</i>		
Tra due fette di pane		20
Pane, prosciutto cotto alla brace e formaggio Asiago		
<i>Bread, chargrilled ham and Asiago cheese -1,7-</i>		
Toast di Sant'Erasmo		19
Pane, verdure primaverili di Sant'Erasmo con maionese al basilico		
<i>Bread, Sant'Erasmo spring vegetables with basil mayonnaise -1,3,7-</i>		
Club Trevigiano		30
Pane, porchetta Trevigiana, formaggio Asiago, radicchio di Treviso, pomodoro, uovo con salsa al radicchio, prugna e Teroldego		
<i>Bread, Treviso roasted pork, Asiago cheese, Treviso radicchio, tomato, egg with radicchio, plum and Teroldego sauce -1,3,7-</i>		
La pasta alla Checca		22
Pennette, pomodoro, mozzarella e basilico		
<i>Pennette pasta salad, fresh tomatoes, mozzarella and basil -1,3,7-</i>		

Selezione di dolci

Dessert selection

Tiramisù 	19
Savoiardi senza glutine, Mascarpone, caffè e cacao <i>Gluten free Savoiardi biscuits, Mascarpone cheese, coffee and cacao</i>	-7,8-
Cheesecake	19
Cheesecake alla vaniglia con gelée di fragola, namelaka al cioccolato ruby <i>Vanilla cheesecake with strawberry gelée, ruby chocolate namelaka</i>	-1,3,7,8-
Lingotto	20
Lingotto al cocco e lime, cremoso esotico, sorbetto al passion fruit <i>Coconut and lime lingotto, exotic cream, passion fruit sorbet</i>	-1,3,7,8-
Affogato al caffè	20
Con gelato alla crema <i>Affogato with custard ice-cream and espresso coffee</i>	-3,7,8-
Tortino al cioccolato	20
Burro senza lattosio, farina di riso, cioccolato, sorbetto al lampone e panna senza lattosio <i>Warm chocolate muffin with lactose-free butter, rice flour, chocolate, raspberry sorbet and lactose-free cream</i>	-3,8-
Gelati e Sorbetti	18
Gelati e sorbetti di nostra produzione <i>Our homemade ice creams and sorbets</i>	-3,7,8-
Frutta tagliata	19
Composizione di frutta fresca <i>Fresh fruits platter</i>	

Drinks Selection



SIGNATURE 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 – Cile	18
------------------	----

FORTIFIED WINE

Sherry & Port

Fino Secco	20
Presidential Rosso	22

Brandy

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

Armagnac

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

Grappe

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 – <i>Fresh squeezeed</i>	12
Arancia – <i>Orange</i>	
Pompelmo – <i>Grapefruit</i>	
Succhi – <i>Juices</i>	10
Ananas – <i>Pineapple juice</i>	
Mela – <i>Apple</i>	
Pomodoro – <i>Tomato</i>	
Pesca – <i>Peach</i>	
Pera – <i>Pear</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.