

Felice al Gabrielli

RESTAURANT

Un omaggio a Franz Kafka, un tempo ospite illustre del Gabrielli, e alle sue celebri *Lettere a Felice*, destinate all'amata Bauer, alcune delle quali scritte proprio tra le storiche mura dell'Hotel

A refined homage to Franz Kafka, once a distinguished guest of the Gabrielli, inspired by his celebrated Letters to Felice, addressed to his beloved Felice Bauer, some of which were written within the historic walls of the hotel



Benvenuti al *Ristorante Felice al Gabrielli*, dove ogni piatto
è un racconto di gusto, memoria e identità.
La nostra filosofia culinaria nasce da una
profonda connessione con il territorio:
ingredienti freschi e stagionali, selezionati con cura da
produttori italiani e locali che identificano la nostra tradizione.
In tutti gli Starhotels, il concetto di cucina territoriale non
è solo una scelta, ma un valore fondamentale che
si traduce in "Km Veneto".
Lasciatevi guidare in un viaggio autentico tra sapori
ed emozioni, alla scoperta della nostra cultura gastronomica.

*Welcome to our Felice al Gabrielli Restaurant,
where every dish is a tale of taste, memory and identity.
Our culinary philosophy stems from a deep connection
with the local area: fresh and seasonal ingredients, carefully
selected from
Italian and local producers that identify our tradition.
In all Starhotels, the concept of local cuisine
is not just a choice, but a core value translated
in the "Km Veneto".
Let us guide you on an authentic journey between
flavors and emotions, discovering our territory.*



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 e al nero con polenta €28

(12,14)



Filetto di manzo "alla Felice" con foie gras, tartufo nero,
terrina di patata al timo

(7,9)

*IVA e Servizio Inclusi
Coperto a persona € 12,00*

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)

Pacchero 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 and 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 € 12,00

Antipasti *Starters*

DAL MARE

Rosso di mazzancolle *Red prawn*
pappa al pomodoro, gambero al vapore, *with pappa al pomodoro, steamed prawn,*
polvere di olive, Stracciatella di Bufala *olive crumbles, Buffalo Stracciatella*
e olio al basilico *and basil oil (1,2,7)*

28

Capesante arrostite, fiori di zucca *Roasted scallops with ricotta-stuffed*
ripieni di ricotta, crema di zucchine *zucchini flowers, zucchini purée*
e olio alla menta *and mint oil (7,14)*

30

DALLA TERRA

 Battuta di Sorana padovana, *Sorana Padovana beef tartare*
tuorlo marinato, maionese al tartufo estivo *with marinated egg yolk, summer truffle*
e croccante di Parmigiano *mayonnaise and Parmesan crisp (3,7)*

29

 Insalata di vitello e patate, cetriolo marinato, *Veal and potato salad, marinated cucumber,*
salsa alla senape e anacardi *mustard dressing and cashews (8,10)*

26

IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Coperto a persona € 12,00 | Cover per person € 12,00



Primi *First Courses*

DAL MARE

-  Ravioli di burrata, coulis di pomodoro, acciughe di Cetara, olio al basilico, terra di olive e capperi soffiati *Burrata ravioli, tomato coulis, Cetara anchovies, basil oil, olive crumbles and puffed capers* (1,3,4,7)

26

-  Tagliolini alla "Busara" di crostacei cialda di gambero rosso di Mazara crudo, scampi e gamberi scottati, bisque di astice e pomodorini confit *Tagliolini with shellfish "Busara" style fresh Mazara red prawn, lightly seared langoustines and prawns, lobster bisque and cherry tomatoes confit* (1,2,3,9)

36

DALLA TERRA

-   Risi e Bisi *Risi e Bisi*
con asparagi di Bassano e olio di maggiorana *with Bassano asparagus and marjoram* (7)

28

-  Paccheri al ragù bianco di cortile faraona, anatra e coniglio *Paccheri with farmyard white ragù guinea fowl, duck and rabbit* (1,3,9)

26

IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Coperto a persona € 12,00 | Cover per person € 12,00



Secondi *Main Courses*

DAL MARE

 Branzino 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, asparagus and lemongrass sauce* (4)

48

 Filetto di ombrina dell'Adriatico con sfere di carote e zucchine di Sant'Erasmo, bisque d'astice, cozze al bergamotto e nasturzio *Adriatic croaker with carrots and zucchini spheres from Sant'Erasmo, lobster bisque, bergamot-infused mussels and nasturtium* (2,4,14)

45

DALLA TERRA

 Costata di vacca Veneta con patate arrostate, erbette ripassate, salse Bernese e al pepe verde *Veneto Bone-In Ribeye with roasted potatoes, sautéed leafy greens, Béarnaise and green peppercorn sauces* (3,7,9)

1 kg circa (approx. 35,72 US ounces)

120

 Petto d'anatra con salsa pevarada, carciofino di Sant'Erasmo arrostito, carotine baby in agrodolce *Duck breast with pevarada sauce, roasted Sant'Erasmo artichoke, sweet and sour baby carrots* (7)

44

CONTORNI *SIDES*

9

Patate al forno *Baked potatoes*

Insalata mista *Mixed salad*

Patate fritte *Fried potatoes*

Verdure ripassate con olio d'oliva, aglio e peperoncino Diavolicchio *Sautéed vegetables with olive oil, garlic and Diavolicchio chili pepper*

Verdure dell'orto di Sant'Erasmo alla griglia *Grilled vegetables from Sant'Erasmo island*

*IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Coperto a persona € 12,00 | Cover per person € 12,00*



Dolci *Desserts*



Tiramisù *Tiramisù*
savoardi senza glutine, *gluten free Savoardi biscuits,*
Mascarpone, caffè e cacao *Mascarpone cheese, coffee and cacao (7,8)*

19

Lingotto al cocco e lime, *Coconut and lime lingotto,*
cremoso esotico e sorbetto al passion fruit *exotic cream and passion fruit sorbet (1,3,7,8)*

20

Cheesecake alla vaniglia con gelée di fragola *Vanilla cheesecake with strawberry gelée*
e namelaka al cioccolato ruby *and ruby chocolate namelaka (1,3,7,8)*

19

Cuore caldo al cioccolato con burro senza *Warm chocolate muffin with lactose-free*
lattosio, farina di riso, cioccolato, sorbetto *butter, rice flour, chocolate, raspberry*
al lampone e panna senza lattosio *sorbet and lactose-free cream (3,8)*

20



Degustazione di formaggi italiani *Selection of Italian cheeses*
serviti con confetture e chutney *served with jams and chutneys (7,8)*

28

Affogato al caffè *Affogato with custard ice-cream*
con gelato alla crema *and Espresso coffee (3,7,8)*

20



Tagliata di frutta fresca *Fresh fruits platter*

19

I nostri gelati e sorbetti *Our ice creams and sorbets (3,7,8)*

18

IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Coperto a persona € 12,00 | Cover per person € 12,00



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan

* 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.