

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, €48
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*

Signature Snacks *Signature Snacks*

Caprese
pomodorini ciliegino, burrata, basilico
e focaccia all'olio d'oliva

29

Caprese
cherry tomatoes, burrata, basil
and olive oil focaccia (1,7)

Tartare di tonno
tonno rosso, chutney di mango,
peperone, basilico e carta musica al rosmarino

32

Tuna Tartare
bluefin tuna, mango chutney,
bell pepper, basil and rosemary crispbread (1,4)

 Cichetar
moscardini in umido • baccalà mantecato
• gamberi in Saor • seppie al nero • Gorgonzola e noci
• melanzane, pomodoro e Stracciatella

28

Cichetar
stewed baby octopus • creamed cod • shrimp in Saor
• black ink sauce cuttlefish • Gorgonzola and walnuts
• eggplant, tomato and Stracciatella cheese

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

 Club Trevigiano
pane, porchetta Trevigiana, formaggio Asiago,
radicchio di Treviso, pomodoro, uovo
con salsa al radicchio, prugna e Teroldego

30

Treviso Club Sandwich
bread with Treviso roasted pork, Asiago
cheese, Treviso radicchio, tomato, egg
with radicchio, plum and Teroldego sauce (1,3,7)

 L'Hamburger degli Schiavoni
pane, hamburger di Sorana Padovana, pancetta, uovo,
cipolla rossa di Tropea, lattuga, pomodoro,
salsa ai fichi e cipolla caramellata

34

Schiavoni's Burger
bread, sorana Padovana beef burger, egg,
bacon, Tropea red onion, lettuce, tomato,
fig sauce and caramelized onion (1,3,7)

 Dal Biavarol
salumi e formaggi dell'entroterra con chutney
e giardiniera (prosciutto crudo, sopressa veneta
pancetta, carne salada, Parmigiano Reggiano,
formaggio Ubriaco e Piave)

32

The Venetian Deli
farmlands charcuterie board with chutney
and giardiniera (Prosciutto Crudo,
Venetian Sopressa, bacon, salted beef,
Parmigiano Reggiano, Ubriaco and Piave cheeses)
(1,7,9)

Lobster Roll
pane, astice, maionese, sedano e erba cipollina

55

Lobster Roll
bread, lobster, mayonnaise, celery and chives
(1,2,3,7,9)

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





Toast di Sant'Erasmo
pane, verdure primaverili di Sant'Erasmo
con maionese al basilico

*Sant' Erasmo toast
bread, Sant'Erasmo spring vegetables
with basil mayonnaise (1,3,7)*

19

Tra due fette di pane
pane, prosciutto cotto alla brace e formaggio Asiago

*Between two slices of bread
bread, chargrilled ham and Asiago cheese (1,7)*

20



Il crudo e melone
prosciutto crudo dei Colli Berici, melone Cantalupo,
insalatina di carciofi di Sant'Erasmo

*Ham and melon
Colli Berici ham, Cantaloupe melon,
Sant'Erasmo artichokes salad*

28

Pizza Tricolore
pomodoro, mozzarella, burrata e olio al basilico

*Tricolore Pizza
tomato, mozzarella, burrata cheese and basil oil (1,7)*

28

Insalate *Salads*

Caesar salad

lattuga, crostini di pane, salsa Caesar
e scelta di pollo o mazzancolle

*lettuce, croutons, Caesar dressing,
choice of chicken or prawns (1,2,3,7)*

29



Caesar con avocado e zenzero
lattuga, crostini di pane, salsa Caesar,
avocado e zenzero, scaglie di grana

*lettuce, croutons, Caesar dressing,
avocado and ginger, shaved parmesan (1,3,7)*

28



Giardini
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)*

27

Nizzarda

misticanza, lattuga, fagiolini, pomodorini ciliegino,
ravanello, acciughe, olive taggiasche, tonno,
uova, sedano, carota e finocchio

*mixed salad, lettuce, green beans, cherry
tomatoes, radish, anchovies, Taggiasca olives,
tuna, eggs, celery, carrot and fennel (3,4,9)*

35

*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

Primi *First Courses*

 Fusilloni ai pomodori
salsa ai tre pomodori e ricotta salata *Fusilloni pasta
three tomatoes sauce and fresh ricotta (1,7)*

24

 Spaghettone Gerardo di Nola
vongole veraci, gel al prezzemolo
e pane al limone del Garda *Gerardo di Nola spaghettone,
clams, parsley gel and bread
with lemon from Lake Garda (1,14)*

38

 Tagliatelle con ragu' bianco
ragù bianco di vitello, fonduta di formaggi del Piave,
mirtillo confit *Tagliatelle pasta
white veal ragù, Piave cheese fondue,
blueberry confit (1,3,7,9)*

29

La pasta alla Checca *Checca pasta*
pennette, pomodoro, mozzarella, basilico *pennette pasta salad, tomatoes, mozzarella, basil
(1,3,7)*

22

Secondi *Main Courses*

 Gran Fritto dal Mercato *Gran Fritto dal Mercato*
frittura di gamberi e calamari del mercato di Rialto,
verdure di Sant'Erasmo, maionese al basilico
e alla paprika *fried shrimps and squids from the Rialto
Market, Sant'Erasmo vegetables,
basil and paprika mayonnaise (1,2,3,14)*

36

 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

 Tagliata di controfiletto di manzo Veneto,
carciofi di Sant' Erasmo, pomodorini, rucola
e scaglie di grana *Sliced Veneto Sirloin steak,
Sant'Erasmo artichokes, cherry tomatoes,
rucola and shaved parmesan (7)*

48

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

Gelati e sorbetti di nostra produzione *Our homemade 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.