

# 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.*



## Signature Snacks *Signature Snacks*

Caprese  
pomodorini, burratina, basilico  
e focaccia all'olio d'oliva

*Caprese  
tomatoes, Burrata, basil  
and olive oil focaccia (1,7)*

32

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

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

36

Crudo Mare Nostrum  
cinque tipologie di pesce crudo del mercato di Rialto  
servito con chutney e frutta di stagione

*Crudo Mare Nostrum  
five varieties of raw fish from the Rialto  
market served with chutney and seasonal fruit*

58

(2,4,14)

 Cicchetti veneziani e focaccia al padellino  
assortimento di 6 Cicchetti di terra e mare,  
focaccia integrale

*Venetian cicchetti  
assortment 6 sea & land Venetian cicchetti,  
whole wheat focaccia (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)*

39

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


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

34

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

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

34

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

*The Venetian Deli  
farmlands charcuterie board with chutney and  
giardiniera  
(raw ham, Venetian sopressa, bacon,  
salted beef, Parmesan cheese,  
Ubriaco and Piave cheese) (1,7,9)*

32

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

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

55

 Isola di Sant'Erasmus *Sant' Erasmo Island*  
ciabattina di verdure primaverili *mini ciabatta of Sant'Erasmus spring*  
di Sant'Erasmus con maionese al basilico *vegetables with basil mayonnaise (1,7)*

29

Tra due fette di pane *Between two slices of bread*  
pane, prosciutto cotto alla brace e formaggio Asiago *bread, chargrilled ham and Asiago cheese*

(1,7)

24

 Colli Berici *Colli Berici*  
prosciutto crudo dei Colli Berici, melone Cantalupo, *Colli Berici ham, Cantaloupe melon,*  
insalatina di carciofi di Sant'Erasmus *Sant'Erasmus artichokes*

32

Pizza Tricolore *Tricolore Pizza*  
pomodoro, mozzarella, burrata e olio al basilico *tomato, mozzarella, burrata and basil oil (1,7)*

30

## Insalate *Salads*

### CAESAR SALAD

lattuga, crostini di pane, salsa Caesar *lettuce, croutons, Caesar dressing,*  
e scelta di pollo o mazzancolle *choice of Chicken or Prawns (1,3,7)*

32



### VEGETERIAN CAESAR SALAD

lattuga, crostini di pane, salsa Caesar, *lettuce, croutons, caesar dressing,*  
avocado e zenzero *avocado and ginger (1,3,7)*

30



### GIARDINI

spinacino, feta greca, germogli di soia, *baby spinach, Greek feta, soy sprouts,*  
noci, cetrioli, sedano, chutney di pera, *walnuts, cucumbers celery, chutney*  
sedano e senape dolce *of pear, celery and sweet mustard (7,8,9,10)*


30


### NIZZARDA

misticanza, lattuga, fagiolino, pomodorino, *mixed salad, lettuce, green beans, cherry*  
ravanello, acciuga, olive taggiasche, tonno, *tomatoes, radish, anchovy, Taggiasca olives,*  
uova, sedano, carota e finocchio *tuna, eggs, celery, carrot and fennel (3,4,9)*

37


## Primi *First Courses*


 Fusilloni ai pomodori salsa ai tre pomodori e ricotta salata *Fusillone pasta three tomato sauce and fresh ricotta* (1,7)  
30


 Spaghettoni Gerardo di Nola vongole veraci, gel al prezzemolo e pane al limone del Garda *Gerardo di Nola spaghettoni, clams, parsley gel and bread with lemon from Lake Garda* (1,4,14)  
38

 Tagliatelle con ragù bianco ragù bianco di vitello e fonduta di formaggi del Piave *Tagliatelle pasta veal white ragù and Piave cheese fondue* (7)  
34

## Secondi *Main Courses*

 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)  
44

 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 and asparagus and lemongrass sauce* (4)  
54

 Tagliata di controfiletto di manzo Veneto, carciofi di Sant' Erasmo, pomodorini, rucola e scaglie di grana *Sliced Veneto Sirloin steak, Sant'Erasmus artichokes, cherry tomatoes, rucola greens and parmesan shavings* (7)  
55

### CONTORNI *SIDES*

10

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'Erasmus alla griglia *Grilled vegetables from Sant'Erasmus island*

# Dolci *Desserts*

 Tira-misu' *Tira-misu (7,8)*

26

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


24

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

24

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

26

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

30

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

28

Tagliata di frutta fresca *Fresh fruits platter*

23

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

24

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

\* 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 SO<sub>2</sub>
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 SO<sub>2</sub>
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.*