

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

In tribute to Franz Kafka, once an illustrious guest of the hotel, the restaurant Felice al Gabrielli and K Lounge Bar take centre stage



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.*



Antipasti Starters

DAL MARE

- (4, 8, 14) Capasanta scottata, crema di romanesco, Seared scallops, Romanesco cream,
puntarelle e colatura di alici puntarelle and anchovy sauce

29

- (1, 2, 4, 5) Radicchio di Treviso IGP in agrodolce, Sweet and sour Treviso radicchio, creamed
baccalà mantecato, mazzancolle crispy, zucca salt cod, crispy prawns, pumpkin

25



- (1, 4, 9, 14) Polpo, crema di ceci, Octopus, chickpea cream, friggirelli
friggirelli, rapa rossa peppers, red turnip

29

DALLA TERRA

- (3) Tartare di sorana padovana, hummus di Sorana Padovana beef tartare,
cannellini al rosmarino, tuorlo marinato, rosemary cannellini bean hummus,
insalatina invernale marinated egg yolk, winter salad

32



- (7) Millefoglie di zucca, radicchio tardivo, Pumpkin millefeuille, radicchio «Tardivo»,
purea di cavolfiore cauliflower purée

25



- (7, 9) Polpettine di vitello in umido, spuma di Braised veal shanks "Polpettine", potato mousse,
patate, levistico mountain celery

26



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan

Primi *First Courses*

Zuppa del giorno *Soup of the day*

18



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

DAL MARE

(1, 2, 3, 9)

Tagliolini alla "Busara"
con scampi e gamberi

*Tagliolini "Busara" Style
with langoustine and shrimp*

36



(2, 4, 7, 14)

Risotto Crudo & Cotto
dal Mercato del Pesce di Rialto

*Rialto's Market Risotto
with raw & cooked seafood*

32



DALL'ORTO

Gnocco di zucca, topinambur,
chips di cavolo nero

*Pumpkin dumplings, topinambur,
black cabbage chips*

24



DALLA TERRA

(1, 7, 9)

Bigoli al ragu' d'anatra, maggiorana,
fonduta di formaggio Piave

*Bigoli pasta with duck ragu, marjoram,
and Piave cheese fondue*

28



(1, 3, 7, 9)

Pappardella ripiena allo stracotto di
manzo, castagne del Montello, finferli,
radicchio di Treviso IGP

*Pappardella stuffed with beef stew,
Montello chestnuts, chanterelle
mushrooms, and Treviso radicchio IGP*

28



(1, 3, 7)

Ravioli di coniglio, peperone, pioppini,
olive, salvia

*Rabbit ravioli with bell peppers, pioppini
mushrooms, olives, and sage*

29



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan

Secondi *Main Courses*

DAL MARE

- (4, 7, 8) Rombo, porro fondente, zucca *Turbot, melted leek, marinated*
marinata in terrina, fave di cacao *pumpkin and terrine, cocoa beans*

48

- (3, 4, 7, 9) Branzino, foie gras, lenticchie Castelluccio *Sea bass, foie gras, Castelluccio di Norcia*
di Norcia, ortaggi di Sant'Erasmo *lentils, Sant'Erasmo vegetables*

49



- (1, 2, 3, 8, 14) Frittura mista dal mercato di Rialto con fiori *Mixed fried seafood from the Rialto market*
di zuccina e radicchio in tempura, *with zucchinis flowers and radicchio in*
maionese alla paprika, maionese al curry *tempura, paprika and curry mayonnaise*

39



DALLA TERRA

- (7, 9) Guancia di vitello brasata all'Amarone, *Braised veal cheek with Amarone wine, sweet*
cavolo rosso agrodolce, purea di patate *and sour red cabbage, mashed potatoes*

44



- (3, 7) Filetto di manzo, verdure scottate, *Beef tenderloin, blanched vegetables,*
salsa bernese *Bernese sauce*

48



- (9) Pancia di maialino, sedano rapa, mela, *Pork belly, celeriac, apple,*
erbe ripassate *sautéed herbs*

38



CONTORNI

- (7) Pure' di patate *Mashed potatoes*
Erbe ripassate *Sautéed herbs*
Verdure scottate *Blanched vegetables*
(9) Insalata mista *Mixed salad*
Verdure ai ferri *Grilled vegetables*
Patate al forno *Baked potatoes*

9

Dolci *Dessert*

(1, 3, 7) Tiramisù *Tiramisu*

25



(3, 7) Affogato al caffè' *Coffee "Affogato"*
con gelato alla crema *custard ice-cream and Espresso*

26



(1, 3, 5, 7, 8) Cheese cake alla vaniglia, nocciola, *Vanilla Cheesecake, almond*
caramello e pop corn *caramel and popcorn*

22

(1, 3, 7) Black Lagoon, amarena, cioccolato *Black lagoon, black cherry, chocolate*
e vaniglia *and vanilla*

24



(1, 3, 7, 8) Tortino al cioccolato con cuore fondente *Chocolate tart with dark chocolate heart*
e sorbetto al lampone *and raspberry sorbet*

25

(1, 3, 5, 7, 8) Gelati e sorbetti *Ice cream and sorbets*

24

Tagliata di frutta fresca *Fresh fruit platter*

22

Degustazione di formaggi del Veneto *Selection of cheeses served with jams*

30



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 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.