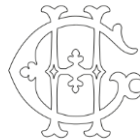


Felice al Gabrielli

RESTAURANT



Dolci *Desserts*

Tira-misu

Savoardi, mascarpone, *Savoardi, mascarpone,*
caffè, cacao *coffee, cocoa* (1, 3, 7)

25

Coffele Recioto di Soave

18

Cheesecake

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

22

Porto Presidential Bianco

20

Black Lagoon

Con amarena, cioccolato *With black cherry, chocolate and*
e vaniglia *vanilla* (1,3,7)

24

Ferrari Perlè, Trentino Alto Adige

24

Affogato al Caffè

Con Gelato alla crema *With custard ice-cream*
con caffè espresso *and Espresso Coffee* (3, 7, 8)

26

Rum Zacapa 23Y

27



Gelati e Sorbetti

La nostra selezione di *Our selection of*
gelati e Sorbetti *ice-cream and sorbet* (3, 5, 7, 8)

24

Sherry – Tio pepe

22

Tortino al cioccolato

Con cuore fondente *With dark chocolate heart*
e sorbetto al lampone *and raspberry sorbet* (1, 3, 7, 8)

25

Whisky Segretario di Stato Poli

27



Degustazione di formaggi del Veneto

Formaggi *Selection of cheeses*
serviti con confetture *served with jams* (7, 8)

30

Donnafugata Passito di Pantelleria DOC Ben Ryé

20

Frutta tagliata

Composizione di frutta fresca *Fresh fruits platter*

22

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut "I Gondolieri"

20

Il Dopocena *After Dinner*

Stinger

Cognac Remy Martin v.S.O.P, *Cognac Remy Martin v.S.O.P*,
Giffard crema di menta bianca *liquor Giffard white cream mint*

20

Sidecar

Cognac Remy Martin v.S.o.p, *Cognac Remy Martin v.S.O.P*,
Giffard Triple Sec, succo di lime *Giffard Triple Sec, lime juice*

20



Alexander

Cognac Remy Martin v.S.O.P, *Cognac Remy Martin v.S.O.P*,
crema cacao giffard, panna fresca *cream cacao ,fresh cream*

20

Hanky Panky

Ginglimo gin, Vermouth Professore *Ginglimo gin, Professore Red*
Rosso, Gagliardo Fernet *Vermouth, Gagliardo Fernet*

20



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan

Amari & Digestivi *After Dinner Spirits*

Venessian – Treviso

Botaniche provenienti dalle barene di Venezia, come inularia e santonico, in equilibrio con il raffinato carciofo violetto di Sant'Erasmo

Botanicals coming from the barren fields of Venice, such as inularia and santonico, in balance with the refined purple artichoke of Sant'Erasmo,

15

Hantak – Verona

China, rabarbaro, carciofo, genziana e ruta, pianta magica utilizzata per sconfiggere gli spiriti maligni come le streghe

Cinchona, rhubarb, artichoke, gentian and rue, a magical plant used to defeat evil spirits such as witches

15

Bitter Macguffin – Venezia

Il Bitter Macguffin è un liquore italiano, originario di Venezia caratterizzato da un colore che va dal bordeaux al viola, un sapore complesso con note di frutti rossi, arancia, agrumi, assenzio e luppolo, ottimo per un dopo cena elegante

Bitter Macguffin is an Italian liqueur, originally from Venice, characterized by a color ranging from burgundy to purple, a complex flavor with notes of red fruits, orange, citrus, absinthe, and hops, excellent for an elegant after-dinner drink

15



* 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.

