

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

Capasante di Caorle scottata,
zucchina, fiore di zucca in
pastella, olio alla menta

*Caorle seared scallops,
courgette, fried zucchini
flowers, mint oil* (1, 7, 14)

32



Millefoglie di gambero in "Saor",
mela, uvetta, pinoli

*Shrimp Napoleon in "Saor", apple, raisins,
pine nuts* (2, 8)

32



Tartare di tonno alla Nizzarda
uovo, capperi, acciuga, olive,
gel di pomodoro, misticanza, cipollotto
confit, senape, ravanella

*Niçoise Tuna tartare,
egg, caper, anchovy, olives, tomato,
salad, spring onion confit, mustard,
radish* (3, 4, 10)

35



DALLA TERRA

Battuta di Sorana Padovana, maionese al
tartufo, chips di pane, nocciole

*Padova Veal Sorana tartare, truffle
mayonnaise, bread chips, hazelnuts* (1, 3, 8)

32



"Come una Parmigiana",
melanzana, besciamella di soia,
pesto al basilico, salsa ai tre pomodori

*"Like a Parmigiana", eggplant, soy
béchamel, basil pesto, three tomato
sauce* (7, 8, 6, 13)

28



Uovo pochè "Razza Padovana",
ragu' di porcino estivo,
spuma di patate venete

*Poached egg "Padua provenance",
summer porcini mushroom ragout,
Veneto potatoes froth* (1, 3, 7)

30



Primi *First Courses*

DAL MARE

Spaghettone "Senatore Cappelli", *"Senatore Cappelli" Spaghettone,*
vongole, prezzemolo, pane al limone *clams, parsley, lemon bread crumbs* (1, 14)

38



Tagliolini alla "Busara" *Tagliolini "Busara" Style*
con scampi e gamberi *with langoustine and shrimp* (1, 2, 3)

38



Risotto Crudo & Cotto *Rialto's Market Risotto*
dal Mercato del Pesce di Rialto *with raw & cooked seafood* (2, 14, 4)

40



Pacchero di pasta fresca, *Homemade Pacchero pasta, octopus*
ragu' di polipo e stracciatella di Bufala *ragout and buffalo stracciatella cheese* (1, 3, 7, 14)

32



DALLA TERRA

"Risi e Bisi", *"Rice and Peas", Bassano asparagus and*
asparagi di Bassano e maggiorana *marjoram* (7, 9)

32



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

29



Secondi Main Courses

DAL MARE

Branzino *Branzino*
con verdure di stagione scottate, *with seared seasonal vegetables,*
salsa olandese *Hollandaise sauce* (3, 4, 7)

55



Dal Mercato di Rialto, *Rialto's market fried fish*
fritto di pesce e verdure *and vegetables with tartar*
con le sue salse - *tartara, erbe* *and herbs sauces* (1, 2, 3, 4, 14, 10)

44



Il Bianco Baccala' e Le Seppie in Nero *Creamed cod and Cuttlefish in black*
con polenta *squid sauce with polenta* (4, 14)

46



Rombo arrostito, patate schiacciate, *Roasted turbot, smashed potatoes,*
cipollotto, cuori di lattuga *spring onion, lettuce hearts* (4)

44



DALLA TERRA

Filetto di Sorana, erbe ripassate, *Sorana beef fillet, sautéed herbs, baked*
patate al forno, salsa tartufata al pepe *potatoes, pepper truffle sauce*

52



Piccatina di vitello, mozzarella di bufala, *Veal Piccatina, buffalo mozzarella,*
spinaci e prosciutto crudo *spinach and raw ham* (7)

42

Straccetti di soia al curry, *Soy strips with curry,*
riso pilaf e verdure dei giardini di Sant' Erasmo *rice pilaf and St. Erasmo's garden vegetables* (6, 7, 13)

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

* 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.