

TERRAZZA GABRIELLI



SPARKLING COCKTAILS

Alla Frutta

26

Bellini 

Prosecco, pesca bianca

Sparkling wine, white peach

Rossini 

Prosecco, fragola fresca

Sparkling wine, strawberry

Mimosa

Prosecco, spremuta di arancia

Sparkling wine, orange juice

Il Famoso Veneziano

19

Come una volta 

Malvasia veneto, liquore all'anice, soda

Select 

Prosecco, Select, soda

Aperol 

Prosecco, Aperol, soda

Bitter Luxardo 

Prosecco, Bitter Luxardo, soda

Campari

Prosecco, Campari, soda

Cynar

Prosecco, Cynar, soda



I GRANDI CLASSICI

OLD SCHOOL COCKTAILS

20

Americano

Bitter Luxardo, Carpano classico, soda

Luxardo bitter, classic Carpano, soda water

Negroni

Tanqueray gin, bitter Luxardo, Carpano classico

Gin tanqueray, Luxardo bitter, classic Carpano

Bloodymary

Grey Goose vodka, succo pomodoro, succo limone, condimento

Grey Goose vodka, tomato juice, lemon juice and spices



Boulevardier

Bitter Luxardo, Carpano classico, Bulleit bourbon

Luxardo bitter, classic Carpano, Bulleit bourbon whisky

Cosmopolitan

Grey Goose vodka, Cointreau, lime, cranberry juice

Grey Goose vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Champagne Cocktail

Remy Martin, Champagne, zucchero, Angostura

Remy Martin, Champagne, a dash of sugar and Angostura

Daiquiri

Plantation 3 star, lime, zucchero

Plantation 3 star, lime juice, sugar syrup

Old fashion

Bulleit bourbon, zucchero, Angostura, soda

Bulleit bourbon whisky, sugar, Angostura, soda water

French 75

Tanqueray gin, lime, zucchero, Champagne

Tanqueray gin, lemon juice, sugar and Champagne

Hanky Panky

Tanqueray gin, Carpano classico, Fernet Gagliardo

Tanqueray gin, classic Carpano, Fernet Gagliardo

Manhattan

Bulleit rye, Carpano classico, Angostura

Bulleit rye whisky, classic Carpano, bitter Angostura

Margarita

Tequila Jimador blanco, Triple Sec, lime

Jimador white tequila, Triple Sec, lime

Moscow Mule

Cabiria vodka, lime, Ginger Beer

Cabiria vodka, lime juice, Ginger Beer

Hugo

Prosecco, sciroppo sambuco, menta, lime, soda

Sparkling wine, edelflower syrup, mint, lime, soda water

Pisco Sour

Pisco Gobernador, lime, zucchero, albume

Gobernador pisco spirit, lime, sugar, egg white

Sazerac

Bulleit rye, Peychaud bitter, assenzio

Bulleit whisky rye, Peychaud, sugar, absinthe

Whiskey Sour

Buffalo Trace bourbon, limone, zucchero, albume

Buffalo bourbon, lemon juice, simple syrup, egg white

Cover Club

Tanqueray gin, limone, lamponi freschi, albume

Tanqueray gin, lemon, fresh raspberries, egg white



I NOSTRI VINI WINE SELECTION

Bollicine *Sparkling Wines*

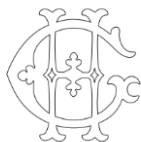
CALICE BOTTIGLIA
GLASS BOTTLE

ITALIA / ITALY

Ferrari Perlé Trento DOC	24	110
Ferrari Riserva Perlè Nero Extra Brut Millesimato		120
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore		290
Bisol Cartizze Superiore DOCG DRY	20	70
Bellavista Franciacorta Satèn DOCG	27	130
Ca' del Bosco Franciacorta Satèn DOCG Vintage		150

FRANCE / FRANCE

Pierre Trichet L'Authentique Première Cru	28	140
Laurent-Perrier La Cuvée Brut		150
Moët & Chandon Grand Vintage		220
Veuve Clicquot Ponsardin Cuvée		150
Bollinger R.D. Extra Brut		600
Dom Pérignon Vintage		490
Louis Roederer Cristal Vintage		650
Dom Pérignon Brut Rose'		950



Vini Bianchi *White Wines*

Vicentini Soave Superiore DOCG "Vigna Il Casale"	20	65
Felluga Colli Orientali Sauvignon DOC	22	70
Ottella Lugana Le Creete DOC	20	65
Lis Neris "Jurosa" Chardonnay DOC	24	90
Venissa Venissa Bianco IGT - CL 50 -		190
Orto Orto di Venezia Bianco		75
Gaja "Alteni di Brassica" DOP		420

Vini Rosati

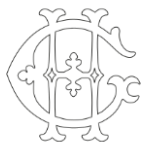
Rosè Wines

	CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
Frescobaldi Aliè IGT Tenuta Ammiraglia	19	60
Cà dei Frati Rosa dei Frati		55

Vini Rossi

Red Wines

Vicentini Valpolicella Sup. DOC "Palazzo di Campiano"	22	75
Felluga "Vertigo" Rosso IGT	22	75
Masi Amarone della Valpolicella "Costasera"	28	110
Quintarelli Valpolicella Classico Superiore DOC		220
Gaja Barbaresco DOCG "Costa Russi"		650
Lisini Brunello di Montalcino		95
Tenute dell'Ornellaia Le Volte IGT		75
Antinori Tignanello IGT		280
Antinori Il Bruciato DOC		80
Antinori Solaia IGT		790



Vini Dolci

Desserts Wines

Coffele Recioto di Soave DOCG (BIO)	18	55
Vicentini Recioto di Soave DOCG	20	58
Donnafugata Passito di Pantelleria DOC Ben Ryé		65

BIRRE - BEERS

10

Forst 0,0

Zero alcol / *Alcol free*

Corona

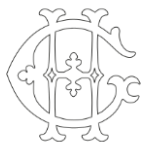
Zero alcol / *Alcol free*

Domabianca Blanche Vertiga

Bianca corposa fine e persistente / *Full - bodied, persistent*

Birrificio Arigianale Asteroid I.P.A

Fruttata amara / *Bitter fruit*



Mastino Amber Lager

Intenso, secco, fruttato / *Intense, dry, fruity*

Forst Bionda

Fine, compatta e persistente / *Fine, compact and persistent*

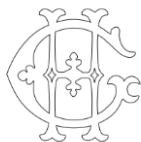
DISTILLATI - SPIRITS

Gin

Sospiri –Venezia S. Erasmo		22
Poli – Bassano del Grappa		18
Piu' 5 – Vicenza		20
Vento –Val di Cembra Trentino		20
J.Rose – Puglia		20
Hendrick's– Scotland		19
Tanqueray 10 – England		18
Potter's old tom– England		22
Bombay premier cru – England		20
London n'3 – Holand		18
Monkey 47 – Germania		24
Gin Mare – Spain		24
Etzu gin – Giappone		26

Vodka

Mac Guffin – Venezia S. Erasmo		20
Altamura – Puglia		22
Cabira – Vicenza		18
Mermaid Salt – England		25
Jewel – Canada		40
Grey Goose – France		20
Belvedere – Poland		18
Crystal Head – Canada		32
Tito's – American		18



Tequila

Casamigos Reposado – Mexico	30
Casamigos Anejo – Mexico	35
Casamigos Blanco – Mexico	28
Don Julio Reposado – Mexico	22
Don Julio 1942 – Mexico	90
Claze Azul Plata – Mexico	35
Claze Azul Reposado – Mexico	49
Patron Silver – Mexico	20



Agave Mezcal

Claze Azul Durango – Mexico	90
Claze Azul Guerrero – Mexico	90
Burrito Fiestero – Mexico	22
Alipus– Mexico	18
Vida del Maguey Vida – Mexico	20
Momento Verde – Mexico	18

Grappe

Sarpa di Poli Riserva Ora – Bassano del Grappa	 15
Sarpa di Poli – Bassano del Grappa	 15

Brandy

Brandy Torres Jaime I 30y	35
Vecchia Romagna Etichetta Nera	25

Rum

Diplomatico Reserve – Venezuela	22
Santa Teresa 1796 – Venezuela	27
Hamden Estate – Jamaica	25
J Bally 12y – Martinica	40
Cubaney 25y – Repubblica Dominicana	60
Cubaney 18y – Repubblica Dominicana	45
Zacapa 23y – Guatemala	27
Zacapaxo – Guatemala	50
Flor de Cana 12y – Nicaragua	30
Flor de Cana 12y – Nicaragua	23

Armagnac

Janneau Grand Armagnac	28
Dartigalongue Bas Armagnac	33

Cognac

Remy Martin XO	44
Hennessy XO	42
Courvoiser XO	36
Martel XO	35

Calvados

Christian Dourin	20
------------------	----

Sake'

Heanen Junmai	26
Saghe'	24

WHISKY

Italia

Punisole		33
Puni Aura		35
Segretario Stato Poli		27

Single Malt - Scotch

Macallan 12y	37
Macallan 15y	45
Macallan 18y	65
Mac - Talla Single	26
Glen Allache 13y	22
Lagavulin 16y	26
Glenmorange 10y	25
Caolila 12	20

WHISK(E)Y

American and blended

Johnnie Walker Blue Label	52
Johnnie Walker Black Label	16
Old Perth 12y	28
Jack Daniels	18
Chivas Blended 18y	40

Ireland - Bourbon - Rye

Muja	45
Hyde Single Green	28
Bulleit Rye	25
Angels Anvy	18
Woodford Reserve	25
Bulleit Bourbon	16



Japan

Taketsuru	32
Nikka from the Barrel	25
Yamazaki 12y	70

FORTIFIED WINE

Sherry

Tio Pepe	22
Fino Secco	19

Port

Presidential Bianco	20
Presidential Rosso	22

Pisco

Goberndor – Cile	18
Pisco Capel Statua – Cile	25



AMARI - LIQUORI

15

Cynar –Padova 
Venesian – Treviso 
Mac Guffin – Umbria
Hantak – Verona 
Gagliardo Fernet Radicale – Vicenza 
Ramazzotti – Lombardia
Averna – Sicilia
Amaro Del Capo – Calabria
Branca Menta – Lombardia
Amaro Nonino – Friuli Venezia Giulia
Limoncello Pallini – Campania

ALL DAY DINING

dalle 11 alle 22:30 - from 11am to 10:30pm

Caesar Salad

34

Con petto di pollo arrostito oppure gamberi scottati

With roasted chicken breast or seared prawns -1,2-

Caprese

28

Pomodori, burratina e focaccia

Tomatoes, burratina cheese and focaccia bread -7,1-

Insalata Nizzarda

36

Lattuga, pomodorino, uova, sedano, cipolla

rossa, olive nere,

Tonno, acciughe fagiolino, ravanelli

Lettuce, cherry tomatoes, eggs, celery,

Red onions, black olives, tuna, anchovies, Green

beans, radishes

Rosso di Mazzancolle

32

Mazzancolle tiepide, stracciatella di bufala veneta,

Pappa al pomodoro di S.Erasmo Polvere di olive,

olio al basilico

Warm prawns, veneto's buffalo stracciatella,

"S. Erasmo tomato bread pappa" Olive powder, basil oil

-2,7-

Cicchetti al padellino

34

Assortimento di 6 Cicchetti veneziani

del giorno di terra e di mare

Assortment 6 seafood & land Venetian

cicchetti of the day

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

ALL DAY DINING

dalle 11 alle 22:30 - from 11am to 10:30pm

Snacks

Dal Biavarol

34

Salumi e formaggi dell'entroterra,
Giardiniera fatta da noi e confetture
Farmlands charcuterie board,
Pickled vegetables and jams -1,7,8-

Tra due fette di pane

27

Pane, prosciutto cotto Berico, Asiago Dop
Bread, grilled ham and cheese sandwich -1,7-

Club Trevigiano

34

Pane, porchetta Trevigiana, pancetta, uovo,
radicchio veneto, salsa bigoli, pomodoro, maionese
Treviso pork, bacon, egg, venetian radicchio,
Bigoli's onions and anchovies sauce, tomato, mayonnaise
-1,3,7-

Lobster Roll

38

Astice, maionese, lattuga, erba cipollina, sedano
Astice, mayonnaise, lettuce, chives, celery -1,2,3,7,9-

Armonia rosa & verde

28

Brioche salata, salmone marinato, avocado,
formaggio cremoso all'aneto
Savory brioche, marinated salmon, avocado,
Dill cream cheese

L'orto e il pane

25

Pane integrale, zucchine, melanzane,
carote e pomodoro alla griglia, lattuga, salsa al basilico
Whole wheat bread zucchini,
eggplant, Carrot and grilled tomato, lettuce, basil sauce



ALL DAY DINING

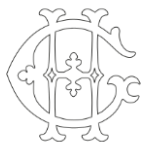
Dolci - *Desserts*

Tira-misù 24

Savoardi, mascarpone, caffè, cacao
*Savoardi biscuits, mascarpone cheese,
Coffee, cocoa -1,3,7-*

Tarteletta alla crema 22

Chantilly alla vaniglia
con frangipane alle mandorle e fragole
*Vanilla chantilly with almond
and strawberry frangipane -1,3,7,8,11-*



Éclair al cacao 24

Con cioccolato al latte, arachidi e caramello salato
*With milk chocolate, peanuts and salted caramel
-1,3,5,7,8-*

Affogato al caffè 24

Con gelato alla crema e caffè espresso
Custard ice-cream and espresso -3,7,8-

Gelati e Sorbetti 20

La nostra selezione di gelati e sorbetti
Our ice-cream fresh sorbet selection -3,5,7-

Frutta tagliata 20

Composizione di frutta fresca
Fresh fruits platter

* 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.