# 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.*

Km
VENETO

# Antipasti *Starters*

Zuppa del giorno *Soup of the day* *(1,2,4,9,14)*

18

Zuppa di verdure di stagione *Seasonal vegetable soup*

18

## DAL MARE

Piovra alla griglia, spuma di patate venete, cerfoglio e terra di olive liguri *Grilled octopus, Veneto potato espuma, chervil and Ligurian olive crumble* *(7,14)*

29

Capesante scottate, crema di cime di rapa, puntarelle e alici marinate *Seared scallops, turnip greens cream, puntarelle and marinated anchovies* *(4,14)*

30

## DALLA TERRA

Tartare di manzo italiano battuta al coltello, salsa tonnata, nocciole tostate e fiore di cappero fritto *Hand-chopped Italian beef tartare, tonnato sauce, toasted hazelnuts and fried caper blossom* *(1,3,4,8)*

29

Uovo cotto a bassa temperatura, verza stufata con Luganega nostrana, guanciale, salsa alla rucola selvatica e cavolo nero croccante *Slow-cooked egg, braised savoy cabbage with local Luganega sausage, Guanciale, wild rocket sauce and crispy black kale* *(3)*

22

## VEGANO

Crème brûlée di zucca, mandorle, crumble di amaretto e cipollotto bruciato *Pumpkin crème brûlée, almonds, amaretti crumble and charred spring onion* *(1,8)*

27

*IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included*
*Coperto a persona € 9,00 | Cover per person € 9,00*

100% local · Chef's Signature dish · Vegetarian · Vegan

# Primi *First Courses*

## DAL MARE

Ravioli di burrata in guazzetto di cozze, vongole e calamari, mazzancolle e pomodorino datterino

*Burrata ravioli in a mussel, clams and squid broth with prawns and Datterino tomatoes* *(1,2,3,4,7,14)*

30

Tagliolini alla "Busara" di crostacei cialda di gambero rosso di Mazara crudo, scampi e gamberi scottati, bisque di astice e pomodorini confit

*Tagliolini with shellfish "Busara" style fresh Mazara red prawn Carpaccio, lightly seared langoustines and prawns, lobster bisque and confit cherry tomatoes* *(1,2,3)*

36

## DALLA TERRA

Pappardelle fatta in casa, ripiene di stracotto di manzo, radicchio di Treviso IGP, castagne del Montello e funghi del Cadore

*Homemade pappardelle stuffed with slow-braised beef, Treviso PGI radicchio, Montello chestnuts and Cadore mushrooms* *(1,3,7,8)*

29

Pacchero fatto in casa con ragù d'anatra al coltello, pioppini e fonduta di Montasio del Piave

Homemade pacchero with duck ragù, pioppini mushrooms and Montasio del Piave cheese fondue *(1,3,7,9)*

30

## VEGANO

Riso Riserva San Massimo mantecato alla zucca, crema di cime di rapa, chips di topinambur e nocciole

Riserva San Massimo rice creamed with pumpkin, turnip-top cream, Jerusalem artichoke crisps and hazelnuts *(8)*

28

*IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included*
*Coperto a persona € 9,00 | Cover per person € 9,00*

100% local · Chef's Signature dish · Vegetarian · Vegan

# Secondi *Main Courses*

## DAL MARE

Rombo scottato in guazzetto di pesce con pomodorini, olive liguri, patate e capperi
*Pan-seared turbot in fish broth with cherry tomatoes, Ligurian olives, potatoes and capers* *(2,4,14)*

44

Branzino al trancio, terrina di zucca, porro fondente, grué di cacao, fumetto di pesce al lemongrass con olio al porro
*Sea bass fillet, pumpkin terrine, braised leek, cocoa nibs, lemongrass-infused fish fumet and leek oil* *(4,7)*

42

Frittura di calamari, pesce e crostacei con verdurine fritte, maionese al basilico e maionese alla paprika
*Fried calamari, fish and crustaceans with fried vegetables, basil mayonnaise and paprika mayonnaise* *(1,2,3,4,14)*

38

## VEGANO

Rapa arrosta, pak choi alla griglia, varietà di carote e fondo di ortaggi
*Roasted turnip, grilled pak choi, a selection of carrots and vegetable jus* *(9)*

28

## CONTORNI *SIDES*

10

| | |
|---|---|
| Patate al forno | *Baked potatoes* |
| Insalata mista | *Mixed salad* |
| Patate fritte | *French fries* *(1)* |
| Verdure di stagione alla griglia | *Grilled seasonal vegetables* |

*IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included*
*Coperto a persona € 9,00 | Cover per person € 9,00*

100% local · Chef's Signature dish · Vegetarian · Vegan

# Secondi *Main Courses*

## DALLA TERRA

Guancia di manzo italiana brasata, cavolo cappuccio fermentato e purea di patate al timo — *Braised Italian beef cheek, fermented cabbage and thyme potato purée* *(7,9)*

38

Stinco di vitello, lingotto di riso allo zafferano saltato, midollo gratinato, salsa gremolata e indivia marinata — *Veal shank, pan-seared saffron rice, gratinated bone marrow, gremolata sauce and marinated endive* *(7,9)*

42

## DALLA GRIGLIA

Le nostre carni sono servite con erbe ripassate, patate al forno e salsa bernese oppure salsa al pepe verde con sentore di erbuccia selvatica.

*Our meat dishes are served with sautéed seasonal greens, roasted potatoes and Béarnaise sauce or green peppercorn sauce with a hint of wild herbs.*

Filetto di vacca italiana — *Italian beef tenderloin* *(3,7)*

200 g (7.1 oz)

49

Costata di vacca italiana — *Italian beef rib steak* *(3,7)*

1.2 kg (42.3 oz)

Minimo 2 persone — *Minimum 2 people*

120

## CONTORNI *SIDES*

10

Patate al forno — *Baked potatoes*
Insalata mista — *Mixed salad*
Patate fritte — *French fries* *(1)*
Verdure di stagione alla griglia — *Grilled seasonal vegetables*

*IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included*
*Coperto a persona € 9,00 | Cover per person € 9,00*

100% local · Chef's Signature dish · Vegetarian · Vegan

# Dolci *Desserts*

Tiramisù
savoiardi senza glutine,
Mascarpone, caffè e cacao

*Tiramisù*
*gluten-free Savoiardi biscuits,*
*Mascarpone cheese, coffee and cacao* *(1,3,7,8)*

18

Affogato al caffè
con gelato alla crema

*Affogato with custard ice-cream*
*and espresso coffee* *(3,7)*

18

Mousse alla nocciola, financier alla nocciola,
cremoso alla pera, gel alla pera e pasta frolla al cacao

*Hazelnut mousse, hazelnut financier, pear crémeux,*
*pear gel and cocoa shortcrust pastry* *(1,3,7,8)*

19

Brownie, namelaka al latte, caramello mou,
crumble al cacao e gelato al fior di latte

*Brownie, milk namelaka, soft caramel,*
*cocoa crumble and fior di latte ice cream* *(1,3,7,8)*

18

Babà al rum e agrumi,
chantilly alla vaniglia e lamponi

*Rum & citrus baba,*
*vanilla Chantilly cream and raspberries* *(1,3,7,8)*

18

Cuore caldo al cioccolato con burro senza
lattosio, farina di riso, cioccolato, sorbetto
al lampone e panna senza lattosio

*Warm chocolate muffin with lactose-free*
*butter, rice flour, chocolate, raspberry*
*sorbet and lactose-free cream* *(3,8)*

20

Degustazione di formaggi italiani
serviti con confetture e chutney

*Selection of Italian cheeses served*
*with preserves and chutneys* *(7,8)*

26

Tagliata di frutta fresca

*Fresh fruit platter*

18

I nostri gelati e sorbetti

*Our ice creams and sorbets* *(3,7,8)*

16

*IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included*
*Coperto a persona € 9,00 | Cover per person € 9,00*

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 derivates*
*2. Crustaceans and derivates*
*3. Eggs and derivates*
*4. Fish and fishery products*
*5. Peanuts and derivates*
*6. Soy and derivates*
*7. Milk and derivates (including lactose)*
*8. Tree nuts as almonds and derivates*
*9. Celery and derivates*
*10. Mustard and derivates*
*11. Sesame seeds and derivates*
*12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO2*
*13. Lupine and derivates*
*14. Molluscs and derivates*

*Dishes prepared from gluten-free ingredients, please remember that our kitchen cannot guarantee non-contamination during the preparation phase.*