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

Signature Snacks *Signature Snacks*

Cichetar
moscardini in umido, baccalà mantecato, seppie al nero, gamberi in saor, gorgonzola e noci, melanzane, pomodoro e stracciatella

Cichetar
stewed baby octopus, creamed cod, black ink sauce cuttlefish, shrimp in Saor, Gorgonzola and walnuts, eggplant, tomato and stracciatella cheese
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

29

Club Trevigiano
pane, porchetta Trevigiana, formaggio Asiago, radicchio di Treviso, pomodoro, uovo, salsa al radicchio, prugna e Teroldego

Treviso Club Sandwich
bread with Treviso roasted pork, Asiago cheese, Treviso radicchio, tomato, egg, radicchio, plum and Teroldego sauce *(1,3,7)*

32

Veneto Burger
pane, hamburger di manzo veneto, formaggio Asiago, funghi del Cadore, cipolla caramellata, bacon croccante, lattuga e pomodoro

Veneto Burger
bread, Veneto beef burger, Asiago cheese, Cadore mushrooms, caramelized onion, crispy bacon, lettuce and tomato *(1,3,7)*

34

Lobster Roll
pane, astice, maionese, sedano ed erba cipollina

Lobster Roll
bread, lobster, mayonnaise, celery and chives
(1,2,3,7,9)

56

Tra due fette di pane
pane, prosciutto cotto alla brace e formaggio Asiago

Between two slices of bread
bread, chargrilled ham and Asiago cheese *(1,7)*

24

Caprese con focaccia
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e focaccia all'olio d'oliva

Caprese with focaccia
tomato, buffalo mozzarella, basil and olive oil focaccia *(1,7)*

32

Pizza Tricolore
pomodoro, mozzarella di bufala e olio al basilico

Tricolore Pizza
tomato, buffalo mozzarella and basil oil *(1,7)*

26

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

Insalate *Salads*

Caesar salad

lattuga, scelta di pollo o mazzancolle, crostini di pane, salsa Caesar e scaglie di Parmigiano

lettuce, choice of chicken or prawns, croutons, Caesar dressing and shaved Parmesan *(1,2,3,7)*

29

Caesar vegetariana

lattuga, avocado, zenzero, crostini di pane, salsa Caesar e scaglie di Parmigiano

lettuce, avocado, ginger, croutons, Caesar dressing and shaved Parmesan *(1,3,7)*

28

Nizzarda

misticanza, lattuga, fagiolini, pomodorini ciliegino, ravanelli, acciughe, olive taggiasche, tonno, uova, sedano, carota e finocchio

mixed salad, lettuce, green beans, cherry tomatoes, radish, anchovies, Taggiasca olives, tuna, eggs, celery, carrot and fennel *(3,4,9)*

34

Primi *First Courses*

Fusilloni ai pomodori
salsa ai tre pomodori e ricotta salata

Fusilloni pasta
three-tomatoes sauce and ricotta salata *(1,7)*

26

Spaghettone Gerardo di Nola
vongole veraci, gel al prezzemolo
e pane al limone del Garda

Gerardo di Nola spaghettone, clams, parsley gel and Garda lemon bread *(1,14)*

38

Tagliatelle con ragù bianco
ragù bianco di vitello, fonduta di formaggi del Piave, mirtillo confit

Tagliatelle pasta
white veal ragù, Piave cheese fondue, blueberry confit *(1,3,7,9)*

30

Pacchero al ragù di mare
branzino, ombrina, gambero, bisque d'astice e olive liguri

Pacchero with seafood ragù
sea bass, croaker, prawn, lobster bisque and Ligurian olives *(1,2,3,4,7)*

22

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*

Il mare fritto
frittura di pesce, molluschi e crostacei
con verdurine, maionese al basilico e alla paprika

Mixed fried seafood
fried fish, molluscs and shellfish with vegetables,
basil mayonnaise and paprika mayonnaise *(1,2,3,14)*

38

Tre seppie al padellino con polenta
le tre seppie al prosecco,
in umido, al nero con polenta

Three pan-seared cuttlefish with polenta
the three cuttlefish with Prosecco,
black ink sauce, stewed served with polenta *(14)*

36

Filetto di manzo italiano
servito con verdure ripassate, patate al forno,
salsa bernese e salsa al pepe verde

Italian beef tenderloin
served with sautéed vegetables, roasted potatoes,
Béarnaise sauce and green peppercorn sauce *(3,7)*

49

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 (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 homemade 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.