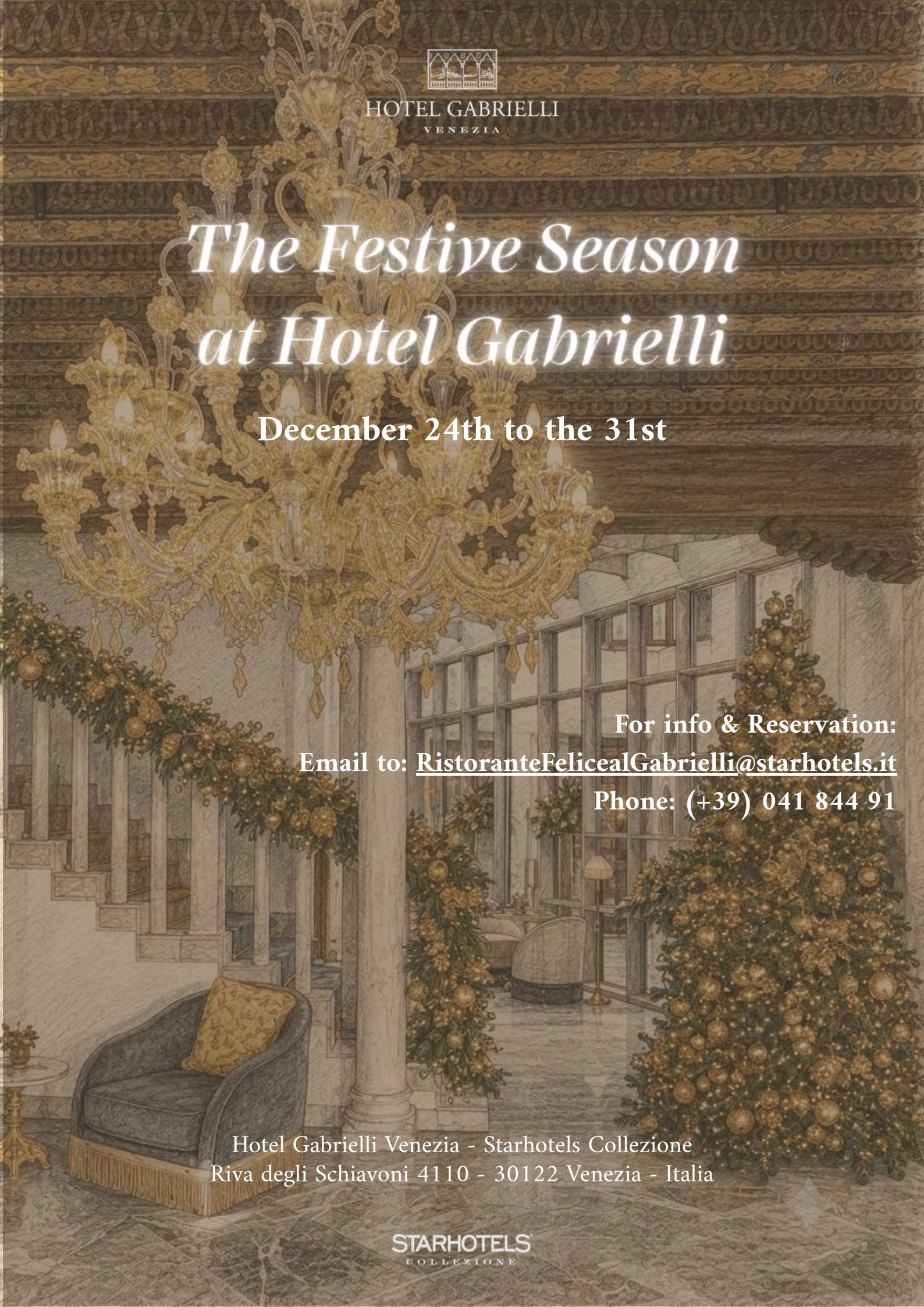
HOTEL GABRIELLI
VENEZIA
The Festive Season
at Hotel Gabrielli
December 24th to the 31st
For info & Reservation:
Email to: RistoranteFelicealGabrielli@starhotels.it
Phone: (+39) 041 844 91
Hotel Gabrielli Venezia - Starhotels Collezione
Riva degli Schiavoni 4110 - 30122 Venezia - Italia
STARHOTELS
COLLEZIONE

Le festività avvolgono Venezia di luce e magia.

All'Hotel Gabrielli, ogni momento si riempie di atmosfera
e convivialità: dalla serata Gospel alla Cena della Vigilia
e al Pranzo di Natale, tra tradizione e raffinatezza.

La notte di San Silvestro si accende con le note della musica dal vivo e culmina con lo spettacolo dei fuochi d'artificio, da ammirare dalla Terrazza Gabrielli, per salutare il nuovo anno in un'atmosfera di rara suggestione.

The festive spirit fills Venice with light and magic.

At Hotel Gabrielli, the festive season unfolds in an atmosphere of warmth and conviviality — from the Gospel Evening to the Christmas Eve Dinner and Christmas Day Lunch, where cherished traditions meet refined elegance.

New Year's Eve unfolds with live music and culminates in a spectacular fireworks display from Terrazza Gabrielli, welcoming the year ahead in an enchanting atmosphere.

CHRISTMAS 2026

A TASTE OF CHRISTMAS

"El Mar in Tegame"

Zuppetta di molluschi e crostacei al profumo di zenzero e rosmarino

Shellfish and crustacean broth, ginger and rosemary

oppure | *or*

"Creme brulè di zucca"

Crème brûlée di zucca, mandorla, crumble al grano saraceno, cipollotto bruciato

Pumpkin crème brûlée, almond, buckwheat crumble and charred spring onion

WINTER HARMONIES

"Taglio e Olio"

Tagliolino con ricci di mare e gambero rosso di Mazara, aglio, olio e peperoncino

Tagliolini pasta with sea urchin and Mazara red prawns, garlic, olive oil and chili

oppure | *or*

Tortellini fatti in casa in brodo di cappone

Sfoglia fatta in casa, ripieno di manzo e mortadella bolognese, brodo di cappone

Homemade tortellini filled with beef and Bologna mortadella, served in traditional capon broth

FESTIVE TRADITIONS

Filetto al pepe "Ma di tonno"

Tonno scottato, salsa al pepe verde, porro e cime di rapa

Seared tuna fillet, green peppercorn sauce, leek and turnip greens

oppure | *or*

Costolette d'agnello e primizie d'inverno

Costolette d'agnello alla brace, cavolo rosso, Parmigiano Reggiano e topinambur

Chargrilled lamb cutlets, red cabbage, Parmigiano Reggiano and Jerusalem artichoke

SWEET NOTES

Panettone al tegamino farcito al cioccolato e arancia, torrone al miele e salsa alla vaniglia

Warm Panettone with chocolate and orange, honey nougat and vanilla sauce

€170 per persona, IVA inclusa | €170 per person, tax included

Vini e bevande non inclusi | Wine and beverages not included

Cancellazione | *Cancellation Policy*

Per cancellazioni effettuate entro il 19 dicembre non verrà applicata alcuna penale. Oltre tale data, verrà addebitata una penale del 100%

Cancellations made by December 19th will not incur any penalty. For cancellations after this date, a 100% charge will apply.

Si richiede il prepagamento al momento della prenotazione | *Prepayment is required at the time of booking.*

NEW YEAR'S EVE

31.12.2026 - 8:00 PM

Dress code: Black Tie

Flûte di benvenuto

Ostriche mignon del Delta del Po e Gillardeau, baccalà mantecato con foglie di mais, bao con mousse di dentice e rucola, alici marinate, zucca e cime di rapa

Mignon oysters from the Po Delta and Gillardeau oysters, creamed salt cod with corn leaves, sea bream mousse and rocket bao buns, marinated anchovies, pumpkin and turnip greens

Le Delizie

Carpaccio di gambero rosso di Mazara, scampo di Caorle, burratina pugliese, insalatina di rape, mandarino, mandorle e pomodorini arrostiti

Mazara red prawn carpaccio, Caorle langoustine, Apulian burrata, turnip salad, mandarin, almonds and roasted cherry tomatoes

Tradizione e gusto

Risotto Riserva San Massimo al tartufo bianco d'Alba e caviale di storione Calvisius, mantecato al Parmigiano Reggiano

Riserva San Massimo risotto with Alba white truffle and Calvisius sturgeon caviar, creamed with Parmigiano Reggiano cheese

Ricchezze dal mare

Astice al vapore, morbido e croccante di patata viola, salsa di bollicina "Trento DOC"

Steamed lobster, soft and crispy purple potato, Trento DOC sparkling wine sauce

SORBETTO AL POMPELMO ROSA E SALVIA

La nostra Terra

Rosetta di filetto di vitello alla Wellington, nido di radicchio di Treviso IGP alla brace, terrina di zucca marina al timo e salsa al pepe verde

Wellington-style veal fillet medallion, chargrilled Treviso PGI radicchio nest, sea pumpkin terrine with thyme and pepper sauce

Aspettando mezzanotte

Millefoglie, crema Chantilly al sentore di sambuco, lamponi, nocciole e arancia

Mille-feuille with elderflower-scented Chantilly cream, raspberries, hazelnuts and orange

Il buon auspicio

Panettone e pandoro artigianali serviti con selezioni di creme

Artisanal panettone and pandoro served with a selection of creams

Cotechino e lenticchie Beluga

Cotechino with Beluga lentils

Frutta fresca e secca

Fresh and dried fruit

€700 per persona, IVA inclusa | €700 per person, VAT included

Vini e bevande non inclusi | Wine and beverages not included

Happy New Year

31.12.2026

TERRAZZA GABRIELLI

YOUR AFTER-DINNER ROOFTOP CELEBRATION

Il luogo esclusivo dove accogliere il 2027 immersi nella magia di Venezia.
Il vostro tavolo con vista sullo spettacolo pirotecnico include
una bottiglia di **ChampagneRuinart Blanc de Blancs e Canapés Chaud**.
Un'esperienza intima e raffinata, tra eleganza e spettacolo.
Accesso al tavolo a partire dalle ore 23:00.

An exclusive setting to welcome 2027, surrounded by the timeless magic of Venice.
Your table overlooking the fireworks, complemented
*by a **bottle of Ruinart Blanc de Blancs Champagne and Canapés Chaud.***
An intimate and refined celebration where elegance and enchantment come together.
The table will be available starting from 11 pm.

€500 per tavolo fino a 4 ospiti, IVA inclusa
€500 per table for up to 4 guests, VAT included

Cancellazione | *Cancellation Policy*

Per cancellazioni effettuate entro il 24 dicembre non verrà applicata alcuna penale.
Oltre tale data, verrà addebitata una penale del 100%.

*Cancellations made by **December 24th** will not incur any penalty.*
For cancellations after this date, a 100% charge will apply.

Si richiede il prepagamento al momento della prenotazione
Prepayment is required at the time of booking.

Happy New Year

31.12.2026

DEHORS

A TOAST TO A NEW YEAR

Celebrate l'arrivo del 2027 nel cuore di Venezia, avvolti dal fascino senza tempo della notte di San Silvestro.
Al Dehors dell'Hotel Gabrielli, **Champagne Ruinart Brut e Canapés Chaud** accompagnano il brindisi, mentre l'atmosfera festosa della città fa da cornice allo spettacolo dei fuochi d'artificio che illumina la laguna.
Accesso al tavolo a partire dalle ore 23:00.

A vibrant setting to welcome 2027, immersed in the enchanting atmosphere of Venice on New Year's Eve.
At the Dehors of Hotel Gabrielli, celebrate amid the festive energy of the city with a bottle of ***Ruinart Brut Champagne and Canapés Chaud****, as fireworks illuminate the lagoon.*
A spirited celebration of Venetian charm and the magic of the night.
The table will be available starting from 11 pm.

€350 per tavolo fino a 4 ospiti, IVA inclusa
€350 per table for up to 4 guests, VAT included

Cancellazione | *Cancellation Policy*

Per cancellazioni effettuate entro il 24 dicembre non verrà applicata alcuna penale.
Oltre tale data, verrà addebitata una penale del 100%.

Cancellations made by ***December 24th*** *will not incur any penalty.*
For cancellations after this date, a 100% charge will apply.

Si richiede il prepagamento al momento della prenotazione
Prepayment is required at the time of booking.

Happy New Year

31.12.2026

CANAPÉS CHAUD

Bignè salati al tartufo e formaggio Piave

Savoury choux pastries with truffle and Piave cheese

Crostini di pane con salmone marinato agli agrumi e buro alle erbe

Toasted bread with citrus-marinated salmon and herb butter

Bon bon di ceci e timo con maionese al basilico

Chickpea and thyme bonbons with basil mayonnaise

Tartellette con zucca, amaretto e piovra

Mini tartlets with pumpkin, amaretti and octopus

Tataki di tonno con salsa ai frutti rossi

Tuna tataki with red berry sauce


Buone Feste!
Happy Holidays!