Felice al Gabrielli

RESTAURANT

Benvenuti al *Ristorante Felice al Gabrielli,* dove ogni piatto
è un racconto di gusto, memoria e identità

Queste sono le nostre antiche e particolari ricette culinarie
Lasciatevi guidare in un viaggio autentico
tra sapori, storia ed emozioni,
alla scoperta della nostra cultura gastronomica

TRADIZIONE MARE & TERRA

3 portate - antipasto - primo - secondo €65

oppure

4 portate - antipasto - primo - secondo e dolce €70

IVA e coperto incluso - bevande non incluse

Welcome to Ristorante Felice al Gabrielli, where every dish
is a tale of taste, memory, and identity.

These are our traditional and unique culinary recipes
Let yourself be guided on an authentic journey
through flavors, history, and emotions,
as you discover our gastronomic culture

SEA & LAND TRADITIONAL MENU

3 courses - appetizer - first course - main course €65

or

4 courses - appetizer - first course - main course - dessert €70

Tax and cover charge included - beverages not included

La Tradizione Mare & Terra

Antipasti - *Appetizers*

Cichetto della Serenissima
«Baozi» fatto in casa con baccalà mantecato e rucola, saor di gamberi con mela Granny Smith, alici marinate, zucca e cime di rapa

Cichetto Serenissima style
Homemade «Baozi», with creamed salt cod and arugula, shrimp «saor» with Granny Smith apple, marinated anchovies, pumpkin, and turnip greens
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

22

oppure *or*

Carne Salada
Carne salada trentina, verze con luganega veneta, fagioli e cipolla rossa

Carne Salada
Trentino-style cured beef savoy cabbage with Venetian-style sausage, beans and red onion

22

Primi - *First course*

Linguine col nero de sepa
Seppia, nero di sepia, pomodoro, vino bianco e cipolla

Linguine with Cuttlefish & black "ink"
Cuttlefish, cuttlefish ink, tomato, white wine, and onion *(1,14)*

25

oppure *or*

Riso coe secoe
Risotto Riserva San Massimo mantecato con pezzetti di carne di manzo e Grana Padano

Riso coe secoe
Riserva San Massimo risotto, creamed with beef and Grana Padano cheese *(7,9)*

25

Secondi - *Main Course*

El mar fritto e verdurine
Frittura di pesce, calamari e crostacei con verdurine, maionese al basilico e alla paprika

Mixed fried seafood and Vegetables
Fried fish, squid, and shellfish with baby vegetables, served with basil and paprika mayonnaise *(1,2,3,14)*

38

oppure *or*

Fegato alla Veneziana
Fegato di vitello, vino bianco, cipolla e polenta

Venetian-Style Calf's Liver
Veal liver, white wine, onion, and polenta *(7)*

29

Dolci - *Desserts*

Tiramisù
Biscotti Savoiardi, mascarpone, caffe, cacao

Savoiardi biscuits, mascarpone sweet cheese, coffee, cocoa *(1,3,7,8)*

18

Zaeti Buranei & Recioto di Soave
Biscotti tipici veneziani con vino dolce

Traditional Venetian cookies served with sweet wine *(1,3,7)*

15

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.

- 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)

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.

**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).*