Felice al Gabrielli

RESTAURANT

MENU DI NATALE 2026

Christmas menu 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*

Hotel Gabrielli Venezia | Riva degli Schiavoni, 4110, 30122 Venezia
T: +39 041 84491 | starhotelscollezione.com

HOTEL GABRIELLI VENEZIA | STARHOTELS COLLEZIONE