

Felice al Gabrielli

RESTAURANT

MENU DI NATALE | Carne 2025

Christmas Meat Menu 2025

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate e flûte di Champagne
Welcome flûte of Champagne and Chef's appetizer selection

Flan di zucca con petto d'anitra affumicato e puntarelle
Pumpkin flan, smoked duck breast, and puntarelle

Tortellini fatti in casa in brodo di cappone
Homemade tortellini served in capon broth

Costolette d'agnello su purea di topinambur, cavolo rosso e patate tondello dorate
Lamb chops with topinambur purée, red cabbage and gold potatoes

Torrone al miele e mandorle
Honey and almond nougat

Panettone al tegamino farcito con cioccolato e arancia, salsa alla vaniglia
Skillet-baked Panettone filled with chocolate and orange, vanilla sauce

€170 a persona IVA inclusa | €170 per person Tax included

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



HOTEL GABRIELLI
VENEZIA

STARHOTELS
COLLEZIONE

Felice al Gabrielli

RESTAURANT

MENU DI NATALE | Pesce 2025

Christmas Seafood Menu 2025

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate e flûte di Champagne
Welcome flûte of Champagne and Chef's appetizer selection

Mazzancolle, baccalà e radicchio di Treviso
King prawns, salt cod, and Treviso radicchio

Tortelli di scampi, cardi e cavolfiore
Tortelli with shrimp, cardoons, and cauliflower

San Pietro, porro affumicato, cannolo di verza e Caviale Calvisius
San Pietro fish, smoked leek, savoy cabbage and Calvisius caviar

Torrone al miele e mandorle
Honey and almond nougat

Panettone al tegamino farcito con cioccolato e arancia, salsa alla vaniglia
Skillet-baked Panettone filled with chocolate and orange, vanilla sauce

€170 a persona IVA inclusa | €170 per person Tax included

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



HOTEL GABRIELLI
VENEZIA

STARHOTELS
COLLEZIONE