

AL GABBIANO

Menu Invernale - Winter Menu

Antipasti - Starters - Entree - Entrantes

 **SALTATA DI COZZE MITILLA DI PELLESTRINA**

Sautéed Mitilla mussels - Mitilla moules sautées - Mitilla mejillones salteados - 17,00

 **COKTAIL DI GAMBERONI GIGANTI E MAIONESE AGLI AGRUMI**

Cocktail of giant shrimps and citrus fruits mayonnaise - Cocktail de crevettes géantes et mayonnaise aux agrumesi - Cóctel de camarones gigantes y mayonesa de cítricosi - 17,00

 **ANTIPASTO TRADIZIONALE MISTO MARE**

Traditional tasting plate of mixed seafood - Assiette de dégustation traditionnelle de fruits de mer mixtes - Plato tradicional de degustación de mariscos mixtos - 24,00

 **BRUSCHETTA CON POMODORINI FRESCHI, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO**

Crunchy bruschetta with fresh tomatoes, Taggiasche olives and basil - Croquante bruschetta de tomates fraîches aux olives Taggiasche - Bruschetta crujiente con tomates frescos, aceitunas

Taggiasche y albahaca 9,00

— Tuna and red Tropea's onions - Thon et oignons rouges de Tropea - Atún y cebolla roja de Tropea - 11,00 —





 **ANTIPASTO DI AFFETTATI MISTI**





Tasting plate of cured meats - Assiette de dégustation de charcuterie - Plato de degustación de embutidos - 18,50





Servizio & coperto - Service & cover - Service & couvert - 3,00

La base delle pizze è un prodotto surgelato di ottima qualità





Primi Piatti - First Course - Plats Principaux - Primer Curso





 **RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO, CONDITI CON BURRO E SALVIA**
Ravioli with brased meet, sage and butter - Raviolis à la rencontre brasée, sauge et beurre - Raviolos con carne, salvia y mantequilla - 17,00





 **PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO**
Pasta with fresh tomato sauce and basil - Pasta a la sauce tomate fraîche et basilic - Pasta con salsa de tomate fresca y albahaca - 12,00

 **SPAGHETTI ALLA "BUSARA"**
Spaghetti with fresh tomato soauce and scampi - Spaghetti à la sauce tomate fraîche et langoustines - Espaguetis con salsa de tomate y gambas rebozadas - 19,00





 **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**
Tagliatelle with tomato and slowly cooked meat Ragù sauce - Tagliatelles aux tomates et à la viande Ragù - Tagliatelle con salsa de tomate y carne Ragù - 15,00

 **PASTICCIO DI LASAGNE AL RAGÙ**
Traditional pasticcio with tomato sauce, meat Ragù and besciamella cream - Pasticcio traditionell à la sauce tomate, Ragù et crème de besciamella - Pasticcio tradicional con salsa de tomate, ragù de carne y crema de besciamella - 16,00





 **SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI**
Spaghetti with clams and parsley - Spaghetti aux palourdes et persil - Espagueti con almejas y perejil - 18,00

 **SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA**
Spaghetti with cuttlefish in black - Spaghetti aux seiches en noir - Espagueti con sepia en negro - 18,00

Gabbiano Specials

 **TAGLIOLINI "AL GABBIANO" CON ASTICE E POMODORINI FRESCHI**
Tagliolini pasta with half lobster, fresh tomatoes and sour cream - Pâtes tagliolini avec demi-homard, tomates fraîches et crème sure - Pasta tagliolini con media langosta, tomate fresco y crema agria - 29,00

 **TAGLIATELLE CON CREMA DI ZUCCA, RADICCHIO DI TREVISO E CAPPESANTE**
Tagliatelle with pumpkin cream, Treviso's radicchio and scallops - Tagliatelles à la crème de potiron, radicchio de Trévisé et pétoncles - Tagliatelle con crema de calabaza, achicoria y vieiras de Treviso - 19,00

 **CARBONARA RIVISITATA "AL GABBIANO" CON SPECK E RUCOLA**
Carbonara made the "Al Gabbiano" way, with speck and rocket leaves - Carbonara a fait le chemin "Al Gabbiano", avec speck et fusée - Carbonara hizo el camino "Al Gabbiano", con motas y hojas de cohete - 16,00

Zuppe - Soups - Les Soupes - Sopas

CREMA DI ZUCCA, CON CROSTINI SAPORITI

Creamy pumpkin soup, with crunchy flavoured bread - Soupe crémeuse de citrouille, avec pain croquant aromatisé - Sopa cremosa de calabaza, con pan crujiente con sabor - 15,00

VELLUTATA DI PATATE E PORRI, CON CROSTINI SAPORITI

Creamy soup of potatoes and leeks, with crunchy, flavoured bread - Soupe crémeuse de pommes de terre et poireaux, avec pain croquant et aromatisé - Sopa cremosa de papas y puerros, con pan crujiente con sabor - 14,00

Risotti

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, CON CAPESANTE E LIMONE

Risotto with scallops, lemon and saffron - Risotto avec coquille saint jacques, citròn et safran - Risotto con vieiras, limón y azafrán - 19,00

RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO E SALSICCIA, ROSOLATO ALLA BIRRA

Risotto with Treviso's radicchio and sausage, cooked with beer - Risotto au radicchio et saucisse de Trévisé, cuit avec de la bière - Risotto con achicoria y chorizo de Treviso, cocinado con cerveza - 20,00

RISOTTO AI FUNGHI CHIODINI


Chiodini mushroom risotto, with a touch of parsley and garlic - Risotto aux champignons Chiodini, avec une touche de persil et d'ail - Risotto de champiñones chiodini, con un toque de perejil y ajo - 18,00



Secondi Piatti - Main Courses - Plats principaux - Platos principales

Pesce - Fish - Poissons - Pescado


GRIGLIATA MISTA

Mix of grilled fish - Grillade varièe - Mezcla de pescado a la parrilla - 30,00 x person, 2 person minimum

 * FILETTO DI BRANZINO SU LETTO DI PATATE, CON CARCIOFI CRUDI E POMODORINI
Sea bass fillet on a crunchy potatoes bed, with artichokes and tomatoes - Filet de bar sur lit de pommes de terre croquantes, artichauts et tomates - Filete de lubina en una cama crujiente de papas, con alcachofas y tomates - 18,00

  * INVOLTINI DI ORATA ALLA MEDITERRANEA SU CREMA DI POMODORO, CON OLIVE, CAPPERI E PREZZEMOLO

Mediterranean sea bream rolls on tomato cream, with olives, capers and parsley - Dorade méditerranéenne roule sur crème de tomate, aux olives, câpres et persil - Rollos de besugo del Mediterráneo sobre crema de tomate, con aceitunas, alcaparras y perejil - 19,00

 * TRANCIO DI SALMONE CON SALSIA ALL'ARANCIA, RADICCHIO DI TREVISO E MENTA
Salmon steak with orange sauce, Treviso's radicchio and mint - Steak de saumon à l'orange, radicchio de Trévisé et menthe - Filete de salmón con salsa de naranja, radicchio de Treviso y menta - 20,00

FRITTURA MISTA "DEL DOGE" CON VERDURINE DI STAGIONE

Deep fried mix of fishes, shrimps, squid rings and seasonal vegetables - Mélange frit de poissons, crevettes, anneaux de calmar et légumes de saison - Mezcla frita de pescados, camarones, calamares y verduras de temporada - 24,00

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO, ALLA GRIGLIA O IN CROSTA DI SALE

Catch of the day baked, grilled or in salt crust - Prise du jour au four, grillée ou en croûte de sel - Pesca del día al horno, a la parrilla o en costra de sal - 7,00 x 100gr

Carne - Meat - Viande

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA

Calf's liver made the traditional Venetian way, served with polenta - Foie de veau à la vénitienne traditionnelle, servi avec de la polenta - El hígado de ternera se hizo al estilo tradicional veneciano, servido con polenta - 17,00

COSTICINE DI MAIALE " CO E VERZE SOFFEGAE "

Venetian recipe of pork ribs, slowly cooked with smothered savoy cabbage - Recette vénitienne de côtes de porc, cuites lentement avec du chou de Savoie étouffé - Receta veneciana de costillas de cerdo, cocidas lentamente con col de col rizada - 19,00

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Classic Milanese veal cutlet - Escalope de veau à la milanaise classique - Clásica Milanesa chuleta de ternera - 17,00

FILETTO DI BUE SCOTTATO, MARINATO AL TIMO E ROSMARINO

Seared fillet steak, marinated with rosemary and thyme - Bifteck de filet poêlé, mariné au romarin et au thym - Solomillo a la plancha, marinado con romero y tomillo - 22,00

SOVRACOSCE DI POLLO ALLE ERBE MEDITERRANEE

Chicken thighs with Mediterranean herbs - Cuisses de poulet aux herbes méditerranéennes - Muslos de pollo con hierbas mediterráneas - 18,00

Insalate & Contorni - Salads & Sides

PATATINE FRITTE

French fries - Pommes frites - Papas fritas - 6,00

CAESAR SALAD (CHICKEN/SHRIMPS)

Caesar salad with either chicken or shrimps - Caesar salade avec poulet ou crevettes - Ensalada César con pollo o camarones - 12,00

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

Caprese salad with bufala mozzarella - Salade de tomates et mozzarella di bufala - Ensalada Caprese con mozzarella de bufala - 17,00

INSALATA "AL GABBIANO"

Salad with tuna and shrimps - Salade au thon et crevettes - Ensalada de atún y gambas - 13,00

ASSAGGIO DI FORMAGGI MISTI, CON MIELE E MARMELLATA

Tasting plate of Italian cheese with jam and honey - Assiette de dégustation de fromage italien avec de la confiture et du miel - Plato degustación de queso italiano con mermelada y miel - 14,00



PIZZA MARINARA 10,00

Tomato, Mozzarella, Garlic

PIZZA VIENNESE 11,00

Tomato, Mozzarella, Wurstel

PIZZA PATATOSA 12,50

Tomato, Mozzarella, French fries

PIZZA MARGHERITA 10,00

Tomato, Mozzarella, Basil

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 11,50

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms

PIZZA QUATTRO STAGIONI 11,50

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Salami

PIZZA VEGETARIANA 11,00

Tomato, Mozzarella, Grilled vegetables

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO 12,50

Tomato, Mozzarella, Raw Ham

PIZZA SICILIANA 10,50

Tomato, Mozzarella, Anchovis, Black olives

PIZZA AI FRUTTI DI MARE 12,50

Tomato, Mozzarella, Seafood

PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI 11,50

Tomato, Four kinds of cheese

PIZZA DIAVOLA 11,00

Tomato, Mozzarella, Hot Salami

PIZZA AI PORCINI 12,50

Tomato, Mozzarella, Champignons



Servizio & coperto - Service & cover - Service & couvert - 3,00

La base delle pizze è un prodotto surgelato di ottima qualità

Dolci - Desserts

TIRAMISÙ DELLA CASA
Homemade tiramisù - 8,00

CHEESCAKE
8,00

TORTA ALLE MELE
Apple pie - 8,00

TORTA AL LIMONE
Lemon cake - 8,00

PANNACOTTA CON FRUTTI BOSCO

FATTA IN CASA
Homemade pannacotta with mixed berries
- 8,00

DOLCE ALLA GIANDUJA E GRANELLA
DI PISTACCHIO

Gianduja dessert with pistacchio grains -
8,00

TORTA AL CIOCCOLATO
Chocolate cake - 8,00

Gelati - Ice Creams

GELATO 1 PORZIONE
1 scoop - 4,00

- 1 BANANA SPLIT 13,00
- 4 COPPA "GABBIANO" 15,00

1



GELATO 2 PORZIONI
2 scoops - 8,00

- 2 COPPA AMARENA & FRUTTI DI BOSCO 13,00
- 5 BAMBOO 13,00

2



4



GELATO 3 PORZIONI
3 scoops - 12,00

- 3 COPPA FRAGOLE & PANNA 14,00
- 6 ICE COFFE/CHOCOLATE 13,00

3



5



6



Bar - Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO 4,00	CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO 4,50
CAPPUCCINO / CAFFÈ AMERICANO 7,00	CAFFÈ LATTE / CAFFÈ CORRETTO 8,00
CIOCCOLATA CALDA 7,00	THE CALDO / INFUSIONI 7,00
SPREMUTA D'ARANCIA 7,50	SUCCO DI FRUTTA 5,50
RED BULL 8,00	BACARDI BREEZER 7,50
GRANITA ALLA FRUTTA 6,00	IRISH COFFE 13,00
PANINI / TOAST 8,50	BRIOCHE 2,50
ACQUA MINERALE 50CL 5,00	ACQUA MINERALE 75CL 6,00
BIBITA ANALCOLICA (BOTTIGLIA) 7,00	BIBITA ANALCOLICA (LATTINA) 5,00

Birre - Beers

BIRRA BOTTIGLIA 33CL 8,00	BIRRA SPINA 0,3L 8,00
BIRRA BOTTIGLIA 50CL 10,00	BIRRA SPINA 0,5L 10,00
BIRRA BOTTIGLIA 66CL 12,00	BIRRA SPINA 0,4L 9,00
PANACHÈ / RADLER 50CL 13,00	BIRRA SPINA 1L 18,00

Aperitivi & Digestivi

SPRITZ & DIGESTIVE LIQUORS 8,00


Grappe speciali "Barricate" - 11,00


SEGNALAZIONE ALLERGENI

Informativa sugli alimenti ai consumatori secondi il regolamento UE1169/2011. Gli alimenti e le bevande somministrati in questo locale possono contenere uno o più allergeni sotto riportati. Inoltre in cucina possono verificarsi, durante le preparazioni, contaminazioni incrociate di altri alimenti con gli stessi ingredienti. Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari segnalatelo al nostro personale, che si assicurerà di evitare gli alimenti che contengono sostanze che potrebbero causarVi reazioni di natura allergica. A fianco di ogni pietanza troverete ALCUNI degli allergeni presenti, SI PREGA DUNQUE DI INFORMARE SEMPRE IL PERSONALE.


Grazie


LEGENDA


 CEREALI CONTENENTI
GLUTINE


 LATTE E PRODOTTI
DERIVATI


 LUPINI E PRODOTTI
DERIVATI


 SOIA E PRODOTTI
DERIVATI


 MOLLUSCHI E
PRODOTTI DERIVATI

 UOVA E PRODOTTI
DERIVATI


 SEDANO E PRODOTTI
DERIVATI


 FRUTTA A GUSCIO E
PRODOTTI DERIVATI

 SENAPE E PRODOTTI
DERIVATI

 ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI IN
CONCENTRAZIONI
SUPERIORI A 10MG/KG
O 10ML/LT ESPRESSI
IN SO₂

 ARACHIDI E PRODOTTI
DERIVATI

 SESAMO E PRODOTTI
DERIVATI

 PESCE E PRODOTTI
DERIVATI

 CROSTACEI E
PRODOTTI DERIVATI

 PRODOTTO
CONGELATO
ALL'ORIGINE DI
OTTIMA QUALITÀ

ALLERGEN INFORMATION

Information on foodstuffs for consumers according to regulation UE1169 / 2011. Foods and drinks administered in this restaurant may contain one or more of the allergens listed below. Furthermore, in the kitchen, cross-contamination of other foods with the same ingredients can occur during the preparation. If you suffer from allergies or food intolerances, report it to our staff, who will make sure to avoid foods that contain substances that could cause allergic reactions.


Alongside each dish you will find SOME of the allergens present, PLEASE ALWAYS ALWAYS INFORM THE STAFF about your allergies. Thank you

LEGEND OF SYMBOLS

 CEREALS CONTAINING GLUTEN


 MILK AND DAIRY PRODUCTS

 LUPINS AND DERIVATIVES


 SOYBEANS AND DERIVATIVES


 MOLLUSKS AND DERIVATIVES


 EGGS AND DERIVATIVES


 CELERY AND DERIVATIVE PRODUCTS


 NUTS AND DERIVED PRODUCTS

 MUSTARD AND DERIVED PRODUCTS


 SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10MG / KG OR 10ML / LT EXPRESSED IN SO₂

 PEANUTS AND DERIVATIVES

 SESAME AND DERIVATIVE PRODUCTS

 FISH AND FISH PRODUCTS

 CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

 FROZEN PRODUCT AT THE ORIGIN OF EXCELLENT QUALITY