

NEW YEAR

MENU' DI CAPODANNO

Menu
Al Gabbiano

Antipasti :

- Salmone marinato alla rapa rossa e aneto € 20
- Bruschette al pomodoro, baccalà e due tipi saòr m€ 18
 - Saltata di cozze nostrane € 18
- Degustazione di affettati e formaggi misti € 20
- Tartare vegetariana di datteri, scalogno, pomodorini e uvetta € 16

Primi Piatti :

- Tortellini in brodo fatti in casa € 18
- Risotto con crema di zucca e tartare di gamberi (min 2 pax) € 23
 - Pasta e Fazioi € 18
- Lasagna con radicchio di Treviso, morlacco e noci € 20

Secondi Piatti :

- Cotoletta di vitello alla milanese con insalatina € 21
 - Bollito misto di carne con purè casereccio € 20
- Pesce alla griglia con verdure di stagione (min 500g) 9€ x 100g
- Grigliatona mista con verdure di stagione (min 1kg) 9€ x 100g
 - Mazzancolle alla griglia (min 300g) 9€ x 100g
- Filetto di branzino e frutti di mare, al cartoccio € 21
 - Frittura mista di pesce con verdure € 26

Insalata e contorni :

- Insalata di finocchio, arancia e noci € 16
 - Patatine fritte € 9
 - Verdure miste di stagione € 9
- Insalata di misticanza e pomodorino ciliegino € 8

Desserts :

- Tiramisù della casa € 9
- Semifreddo alla mandorle con cioccolato e frutti di bosco € 9
 - Panettone con crema al mascarpone € 8

Servizio 15% & Coperto 5€



NEW YEAR

NEW YEAR'S EVE MENU

Starters :

- Marinated salmon with beetroot and dill € 20
- Tomato, cod, and two kinds of saor bruschetta € 18
 - Sautéed local mussels € 18
 - Mixed cold cuts and cheese tasting € 20
- Vegetarian tartare with dates, shallots, cherry tomatoes, and raisins € 16

First Courses :

- Homemade tortellini in broth € 18
- Pumpkin risotto with shrimp tartare (min. 2 people) € 23
 - Pasta and beans ("Pasta e Fagioli") € 18
- Lasagna with Treviso radicchio, Morlacco cheese, and walnuts € 20

Main Courses :

- Veal Milanese cutlet with mixed salad € 21
- Mixed boiled meats with homemade mashed potatoes € 20
- Grilled fish with seasonal vegetables (min. 500g) 9€ x 100g
- Mixed grill platter with seasonal vegetables (min. 1kg) 9€ x 100g
 - Grilled king prawns (min. 300g) 9€ x 100g
- Sea bass fillet and seafood, baked in parchment € 21
 - Mixed fried seafood with vegetables € 26

Salads and sides :

- Fennel, orange, and walnut salad € 16
 - French fries € 9
 - Mixed seasonal vegetables € 9
- Mixed greens with cherry tomatoes € 8

Desserts :

- Homemade tiramisu € 9
- Almond semifreddo with chocolate and berries € 9
- Panettone with mascarpone cream € 8

Service charge 15% & Cover charge €5

Menu
Al Gabbiano
Venice



NEW YEAR

MENU DE RÉVEILLON

Menu
Al Gabbiano

Entrées :

- Saumon mariné à la betterave et à l'aneth € 20
- Bruschetta aux tomates, morue et deux types de saor € 18
 - Moules sautées locales € 18
- Dégustation de charcuteries et fromages variés € 20
- Tartare végétarienne de dattes, échalotes, tomates cerises et raisins secs € 16

Plats Principaux :

- Tortellini maison en bouillon € 18
- Risotto au potiron avec tartare de crevettes (min. 2 pers.) € 23
 - Pâtes et haricots ("Pasta e Fagioli") € 18
- Lasagnes au radicchio de Trévise, fromage Morlacco et noix € 20

Plats de Résistance :

- Escalope de veau à la milanaise avec salade composée € 21
 - Pot-au-feu de viandes mixtes avec purée maison € 20
- Poisson grillé avec légumes de saison (min. 500g) 9€ x 100g
- Assortiment grillé avec légumes de saison (min. 1kg) 9€ x 100g
 - Gambas grillées (min. 300g) 9€ x 100g
 - Filet de bar et fruits de mer, en papillote € 21
 - Friture mixte de poissons et petits légumes € 26

Salades et Accompagnements :

- Salade de fenouil, orange et noix € 16
 - Frites maison € 9
 - Légumes de saison mélangés € 9
- Salade verte avec tomates cerises € 8

Dessert :

- Tiramisu maison € 9
- Semifreddo aux amandes, chocolat et fruits rouges € 9
 - Panettone avec crème de mascarpone € 8

Service 15% & Couvert 5€



NEW YEAR

Menu Al Gabbiano

Vorspeisen:

- Mariniertes Lachs mit Roter Bete und Dill € 20
- Bruschetta mit Tomaten, Kabeljau und zwei Arten von Saor € 18
- Gebratene heimische Miesmuscheln € 18
- Verkostung von gemischten Aufschnitt und Käse € 20
- Vegetarisches Tatar mit Datteln, Schalotten, Kirschtomaten und Rosinen € 16

Erste Gänge :

- Hausgemachte Tortellini in Brühe € 18
- Kürbisrisotto mit Garnelentatar (mind. 2 Personen) € 23
- Nudeln mit Bohnen ("Pasta e Fagioli") € 18
- Lasagne mit Radicchio aus Treviso, Morlacco-Käse und Walnüssen € 20

Hauptgerichte :

- Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit Salat € 21
- Gemischtes gekochtes Fleisch mit hausgemachtem Püree € 20
- Gegrillter Fisch mit saisonalem Gemüse (mind. 500g) 9€ x 100g
- Gemischte Grillplatte mit saisonalem Gemüse (mind. 1kg) 9€ x 100g
- Gegrillte Riesengarnelen (mind. 300g) 9€ x 100g
- Wolfsbarschfilet und Meeresfrüchte, im Pergament gebacken € 21
- Gemischte Meeresfrüchte mit Gemüse frittiert € 26

Salate und Beilagen :

- Fenchel-Orangen-Walnuss-Salat € 16
- Pommes Frites € 9
- Gemischtes saisonales Gemüse € 9
- Mischsalat mit Kirschtomaten € 8

Desserts :

- Hausgemachtes Tiramisu € 9
- Mandel-Semifreddo mit Schokolade und Beeren € 9
- Panettone mit Mascarponecreme € 8

15 % Servicegebühr & Gedeck 5 €

