



RISTORANTE
IL GABBIANO

Questi menù sono creati e pensati dagli chef Massimo e Cristiano.

L'idea alla base di questi menù, carne e pesce, è di servire piatti gustosi e ben abbinati tra di loro con materie prime di stagione, è per questo che periodicamente alcuni piatti verranno sostituiti.

Le persone allergiche o intolleranti al glutine possono richiedere i nostri menù "Gluten free".

Chiedere direttamente al personale di sala.

These menus are created and designed by chefs Massimo and Cristiano.

The idea behind these menus, meat and fish, is to serve tasty dishes and well matched with each other with seasonal raw materials, which is why periodically some dishes will be replaced.





Gluten allergic or intolerant people may ask for our "Gluten free" menus.

Feel free to ask the staff directly




La Carta






Antipasti

Verdure miste in pastella (salvia, fiori di zucca, olive)	€ 12.00
Focaccine fritte di stracchino con Fiocco di Sauris	€ 12.00
Baccalà e patate pestato al mortaio, con crostino di panissa 	€ 13.00
Tartare di ombrina e frutto della passione 	€ 14.00
Insalata tiepida di mare (Calamari, seppie, polpo, cozze e gamberi) 	€ 14.00
Cappesante rosticciate con crema di carciofi 	€ 14.00

Primi Piatti (Tutte le tipologie di paste sono di nostra produzione)

Ravioli alla genovese con sugo di pinoli e maggiorana	€ 13.00
Ravioli di carciofi con burro nocciola e croccante di parmigiano	€ 13.00
Trofie al pesto genovese	€ 13.00
Lasagna delicata di branzino, con julienne di zucchine e zenzero	€ 14.00
Linguine trafilate al bronzo con sugo di ombrina, capperi e olive taggiasche	€ 14.00
Ravioli di pesce con sugo di gamberi e pistacchi	€ 15.00
 Pasta senza glutine abbinabile a tutte le salse del menù (chiedere al personale di sala)	€ 14.00

Secondi Piatti

Polpetti ubriachi al ciliegio 	€ 18.00
Scaloppa di pesce del giorno cotto e preparato dallo chef 	€ 19.00
Frittura di gamberi e calamari 	€ 18.00
Filetto di maiale con erbe aromatiche, salsa di mirtilli e lamponi con patate al forno 	€ 17.00
Gamberoni alla piastra avvolti nella pancetta 	€ 20.00

Le portate con questo simbolo sono senza glutine

Pane e Coperto € 3.00




À la carte menu:

Appetizers:

Mixed vegetables in batter (sage, pumpkin flowers , olive)	€ 12.00
Fried stracchino cheese focaccia with Sauris ham	€ 12.00
Salted codfish and potatoes mashed in a mortar with a crust of panissa	€ 13.00
Umbrine tartar and and passion fruit	€ 14.00
Warm sea salad (squid, octopus, cuttlefish, mussels and shrimp)	€ 14.00
Scallops roasted with artichokes cream	€ 14.00

First courses: (All types of pasta are of our production)

Home made "ravioli alla genovese" with pine nuts sauce and marjoram	€ 13.00
Home made ravioli with artichokes, butter and crunchy parmesan cheese	€ 13.00
Home made "trofie" with genovese pesto	€ 13.00
Delicate sea bass lasagna, with zucchini julienne and ginger	€ 14.00
Home made "linguine" with umbrine sauce, capers and taggiasche olives	€ 14.00
Fish ravioli with shrimp and pistachio sauce	€ 15.00
 Gluten Free Pasta is available with all the menu's sauces (ask the dining room staff)	€ 14.00

Main courses:

Stewed octopus with red wine Ciliegiole	€ 18.00
Escalope cooked fish of the day and prepared by the chef	€ 19.00
Fried shrimp and squid	€ 18.00
Pork fillet with berry sauce and roasted potatoes	€ 17.00
Grilled prawns wrapped in bacon	€ 20.00









The courses with this symbol are gluten-free


Bread and cover € 3.00



Dessert

(Tutti i dolci e gelati sono di nostra produzione)

Flan alla nocciola e crema inglese		€ 8.00
Torta al cioccolato (70% cacao) con salsa di pere e gelato al Pistacchio		€ 8.00
Sorbetto al piatto al lampone e cialde croccanti		€ 8.00
Carpaccio di ananas con frutta fresca e gelato al fior di latte		€ 8.00
Creme brûlée		€ 8.00
Sfera di cioccolato con semifreddo al Rum e salsa al tabacco		€ 8.00

 *Le portate con questo simbolo sono senza glutine*

Vini da dessert

	Calice	Bott
Verduzzo “Verduzzo Friulano dolce” Fatinel	€ 5.00	€ 24.00
Garocc “Vino rosso da uve di vendemmia tardiva” Picchio	€ 5.00	€ 24.00
Oxydia “Zibibbo” -Florio	€ 5.00	€ 24.00
Sauternes “Chateau Violet- Lamothe” Scea Lahiteau et Fils	€ 6.00	€ 28.00







Pane e Coperto € 3.00



RISTORANTE
IL G A B B I A N O

Desserts

(All desserts and ice creams are of our production)

Hazelnut flan with English cream		€ 8.00
Chocolate cake (70% cocoa) with pear sauce and pistachio ice cream		€ 8.00
Dish sorbet with raspberry and crispy waffles		€ 8.00
Pineapple carpaccio with fresh fruit and cream ice cream		€ 8.00
Creme brulée		€ 8.00
Chocolate ball with Rum parfait and tobacco sauce		€ 8.00



The courses with this symbol are gluten-free

Dessert wines

	<i>Glass</i>	<i>Bott</i>
Verduzzo “Verduzzo Friulano dolce” Fatinel	€ 5.00	€ 24.00
Garocc “Vino rosso da uve di vendemmia tardiva” Picchio	€ 5.00	€ 24.00
Oxydia “Zibibbo” -Florio	€ 5.00	€ 24.00
Sauternes “Chateau Violet- Lamothe” Scea Lahiteau et Fils	€ 6.00	€ 28.00

Bread and cover € 3.00

In all the courses of the menu a blast chiller is used to ensure maximum hygiene and high quality of the product as required by H.A.C.C.P. standards and some foods can be frozen at the origin. For information ask the room staff.