



RISTORANTE
IL G A B B I A N O

Questi menù sono creati e pensati dallo chef Liporace Cristiano. L'idea alla base di questi menù di carne, pesce e verdure è di servire piatti gustosi e ben abbinati tra di loro con materie prime di stagione. Per questo 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 chef Liporace Cristiano. The idea behind these menus, meat, fish and vegetables 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 prosciutto crudo	€ 13.00
*Baccalà e patate pestato al mortaio, con crostino di panissa 	€ 14.00
*Tartare di ombrina e frutto della passione 	€ 15.00
*Insalata tiepida di mare (Calamari, seppie, polpo, cozze e gamberi) 	€ 15.00
*Gamberi saltati su passatina di ceci e scorzette di arancia candita 	€ 15.00

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

*Ravioli alla genovese con crema di pinoli e maggiorana	€ 13.00
*Ravioloni 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	€ 14.00
*Linguine trafilate al bronzo con sugo di ombrina, capperi e olive della riviera	€ 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 	€ 19.00
*Scaloppa di pesce del giorno cotto e preparato dallo chef 	€ 20.00
*Frittura di gamberi e calamari 	€ 19.00
*Gamberoni alla piastra avvolti nella pancetta 	€ 22.00
*Tonno scottato al sesamo e crema di avocado 	€ 20.00
*Filetto di maiale con erbe aromatiche, salsa di mirtilli e lamponi con patate al forno 	€ 18.00

Le portate con questo simbolo sono senza glutine







Pane e Coperto € 3.00

*In tutte le portate del menù viene impiegato un abbattitore di temperatura per garantire la massima igienicità e l'alta qualità del prodotto come previsto dalle norme H.A.C.C.P. e alcuni alimenti possono essere congelati all'origine. Per informazioni chiedere al personale di sala.




À la carte menu:







Appetizers:

- *Mixed vegetables in batter (sage, pumpkin flowers , olive) € 12.00
- *Fried stracchino cheese focaccia with ham € 13.00
- *Salted codfish and potatoes mashed in a mortar with a crust of panissa  € 14.00
- *Umbrine tartar and and passion fruit  € 15.00
- *Warm sea salad (squid, octopus, cuttlefish, mussels and shrimp)  € 15.00
- *Sautéed prawns on chickpea puree and candied orange peel  € 15.00

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 Eggplant ravioli with fresh tomato and salted ricotta € 13.00
- *Home made "trofie" with genovese pesto € 13.00
- *Delicate sea bass lasagna, with zucchini julienne € 14.00
- *Home made "linguine" with umbrine sauce, capers and 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  € 19.00
- *Escalope cooked fish of the day and prepared by the chef  € 20.00
- *Fried shrimp and squid  € 19.00
- *Pork fillet with berry sauce and roasted potatoes  € 18.00
- *Grilled prawns wrapped in bacon  € 22.00
- *Seared tuna with sesame and avocado cream  € 20.00









The courses with this symbol are gluten-free

Bread and cover € 3.00



Dessert

(Tutti i dolci sono di nostra produzione)

- *TiramiCrock Deca (Semifreddo al mascarpone e croccante di mandorle, savoiardi e caffè)  € 8.00
- *Torta al cioccolato (70% cacao) con salsa di pere e gelato alla vaniglia  € 8.00
- *Sorbetto al piatto al frutto della passione con cialde croccanti  € 8.00
- *Carpaccio di ananas con frutta fresca e gelato al fior di latte  € 8.00
- *Creme brulée  € 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
Barolo Chinato “Terre da vino” Barolo	€ 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



Desserts

(All desserts are of our production)

*TiramiCrock Deca (Mascarpone semifreddo with almond brittle, ladyfingers, and coffee)		€ 8.00
*Chocolate cake (70% cocoa) with pear sauce and vanilla ice cream		€ 8.00
*Dish sorbet with passion fruit 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

	Glass	Bott
Verduzzo “Verduzzo Friulano dolce” Fatinel	€ 5.00	€ 24.00
Barolo Chinato “Terre da vino” Barolo	€ 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.