



**al  
gabbiano**

***Piatti unici consigliati dallo chef:  
Recommended dishes:***

*Filetto di manzo alla boscaiola con polenta di grano saraceno e formaggio ubriaco*  
*Fillet of beef woodman's style with buckwheat polenta and cheese (in a marc crust) € 25,00*

*Tagliata di puledro su letto di spinaci e Ravioli con ricotta olive nere e pomodorini*  
*Colt slices with spinach, fresh cheese ravioli with black olives and cherry tomatoes € 20,00*

*Filetti di pollo alla paprika con porcini panati e verdure grigliate*  
*Paprika chicken fillets with breaded wild mushrooms and grilled vegetable € 16,00*

*Tagliolini all'Astice con pomodorini profumati al timo e maggiorana*  
*Thin tagliatelle with lobster and cherry tomatoes scented with marjoram and thyme € 25,00*



**al  
gabbiano**

**Le nostre insalate – our special salad – notre special salad – unsere Salat**

**GABBIANO:** *Insalata mista, bocconcini di filetto e scaglie di grana € 10,00*  
*Mixed salad with little pieces of fillet and grana cheese*

**HAWAIANA:** *Lattuga, pesche , melone, mela verde ed emmenthal € 7,50*  
*Lattuce salad, mango, papaya and emmenthal cheese*

**NIZZARDA:** *Lattuga, pomodoro, patate bollite, fagiolini, emmenthal, tonno,  
uova e olive.*  
*Lattuce salad, tomato, boiled potatoes, green beans, emmenthal cheese, tuna  
fish, eggs and olives. € 8,00*

**BRASILIANA:** *Lattuga, carote, emmenthal, palmitos, mais, germogli di soia e  
scaglie di grana. € 8,00*  
*Lattuce salad, carrots, emmenthal cheese, corn, soy sprouts and grana  
cheese.*

**PIACERE:** *Lattuga, mozzarella e gamberetti € 8,00*  
*Lattuce salad, mozzarella and shrimps*



**al  
gabbiano**

**Antipasti di carne**

*Meat starter:*

- Tagliere di salumi e insaccati con casatella e cracker di riso*  
*Assortment of cured meats with fresh and mild cheese (casatella) and rice crackers* € 10,00
- Frittelle di patate, speck e asiago con vellutata di formaggio ubriaco*  
*Potato smoked ham and asiago cheese fritters with cream of ubriaco cheese*  
*(cheese in a marc crust)* € 10,00
- Insalatina di filetto di vitello ai porcini e scaglie di grana*  
*Fillet of veal salad with wild mushrooms and grana cheese flakes* € 12,00
- Carpaccio di chianina al melograno*  
*Chianina sirloin steak "fiorentina" with pomegranate* € 15,00

**Antipasti di pesce**

*Fish starter:*

- Antipasto dell'Adriatico a seconda del pescato*  
*Mixed fish dish from adriatic sea (according to the catch)* € 20,00
- Insalatina di Porcini e Gamberoni al sesamo con capesante dorate*  
*Red radicchio salad, prawns kebab with mustard sauce and fried pilgrim scallops with paprika pasta fillo waffle*
- Intreccio di salmone e spada affumicati con pane carrasao e ricotta di capra al Lime Caraibico* € 16,00  
*Rose of smoked salmon and smoked swordfish with lime mousseline, white truffle of Alba and spiced mascarpone canapés*
- Tar tar di tonno con insalatina alla mela Verde e Finferli* € 15,00



**al  
gabbiano**

**Primi piatti**  
*First courses*

- Garganelli speck e Zucchine con Salsa al pomodoro fresco e Basilico grissini al Mais* € 9,00  
*Spinach dumplings with milk cream, ham and chanterelle mushrooms with tomato and basil Carasau bread waffle*
- Fusilloni pomodorini olive Tagiasche e Petto d'oca affumicato* € 10,00  
*Saffron tagliatelle with red radicchio from Treviso sauce and Colonnata bacon fat*
- Risotto ai funghi del Montello, sopressa e grana croccante* € 10,00  
*Risotto with honey fungus from Montello, sopressa and crunchy grana cheese*
- Raviolini Cacio e pepe con vellutata di Porcini e concasse di pomodoro Profumata al timo* € 8,00  
*Wild mushrooms and sausage maltagliati (pasta) with cheese fondue Valdostana style*

**Primi piatti di pesce**  
*First courses of fish*

- Tris di Ravioli del pescatore con salsa Americana e brunoise di verdure* € 13,00  
*Pilgrim scallops and prawns ravioli with saffron sauce and vegetable brunoise*
- Paccheri ai Canestrelli con Julienne di zucchine e tropea* € 12,00  
*Pumpkin dumplings with spider-crab, rocket and poppy seeds*
- Risotto ai Frutti di Mare e Julienne di verdure* € 15,00  
*Oysters and Champagne risotto*
- Reginette allo scoglio rucola selvatica e pomodorini Pachino* € 10,00

*Tagliolini with smoked salmon, wild mushrooms and chives*



**al  
gabbiano**

### **Secondi piatti di carne**

*Second courses of meat*

*Spiedone di carne con fantasia di verdure e riduzione  
d'aceto balsamico di Modena* € 17,00  
*Meat kebab with fantasy of vegetable and balsamic vinegar sauce*

*Tagliata di Canguro su letto di spinaci freschi e Pomodorini confit  
Finferli Pastellati e polenta Bianca alla casatella* € 18,00  
*Turkey breast with chanterelle mushrooms and Colonnata bacon fat with demi glace of raboso  
grapes*

*Filetto di cervo all'aceto Balsamico con mele verdi caramellate* € 17,00  
*Fillet of veal with mustard and sliced potatoes*

*Filetto di manzo alla Wellington* € 22,00  
*Fillet of beef woodman's style with polenta and grana slivers*

### **Secondi piatti di pesce**

*Second courses of fish*

*Filetto di rombo al vapore profumato al Pesto con insalatina di Porcini,  
pomodori datterini ai ferri e patate fiammifero* € 22,00  
*Brill fillet baked in foil with vegetable, confit tomatoes and sweet and sour Tropea onionl*

*San Pietro in crosta di Patate e zucchine con vellutata di pesce* € 18,00  
*Rosemary angler fish with yellow polenta and honey fungus*

*Trancio di branzino al radicchio rosso precoce  
Soufflé di patate gamberi, porcini ed erba cipollina* € 20,00  
*Sea bass slice with red radicchio of Treviso and milk cream potatoes and chives*

*Gamberoni Reali alla Buzera con verdure in tempura* € 20,00  
*Fish kebab with vegetable and balsamic vinegar sauce*



**al  
gabbiano**

**Dessert**

- Semifreddo menta e cioccolato con nido d'ape  
fondente e crema inglese* € 6,00  
*Two chocolates parfait with custard and orange tuilles*
- Fagottino di sfoglia mele , pinoli e uvetta  
con composta di fichi* € 6,00  
*Apple mousse tartlet, minced pine nuts and honey sauce*
- Fiore di crema catalana con crema alla liquerizia* € 6,00  
*Flower of cold cream with brown sugar and hot chocolate sauce*
- Cialda con gelato alla vaniglia e frutti di  
bosco tiepidi* € 6,00  
*Waffle with vanilla ice cream and lukewarm wild berries*
- Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido di cioccolato  
bianco con salsa ai lamponi* € 6,00  
*Pure chocolate cake with a white soft chocolate heart and raspberries sauce*
- Seadas della Sardegna con miele di tiglio* € 6,00  
*Poppy seed parfait rum perfumed*
- Panna cotta alle fragole con tuille al limoncello* € 6,00  
*Cappuccino cake with milk cream and crunchy pure chocolate*

*\*alcuni prodotti di questo menù potrebbero essere  
surgelati in tal caso sarà nostra cura informarVi  
Some of the aboved mentioned dishes can be frozen,  
in this case we will advise you.*