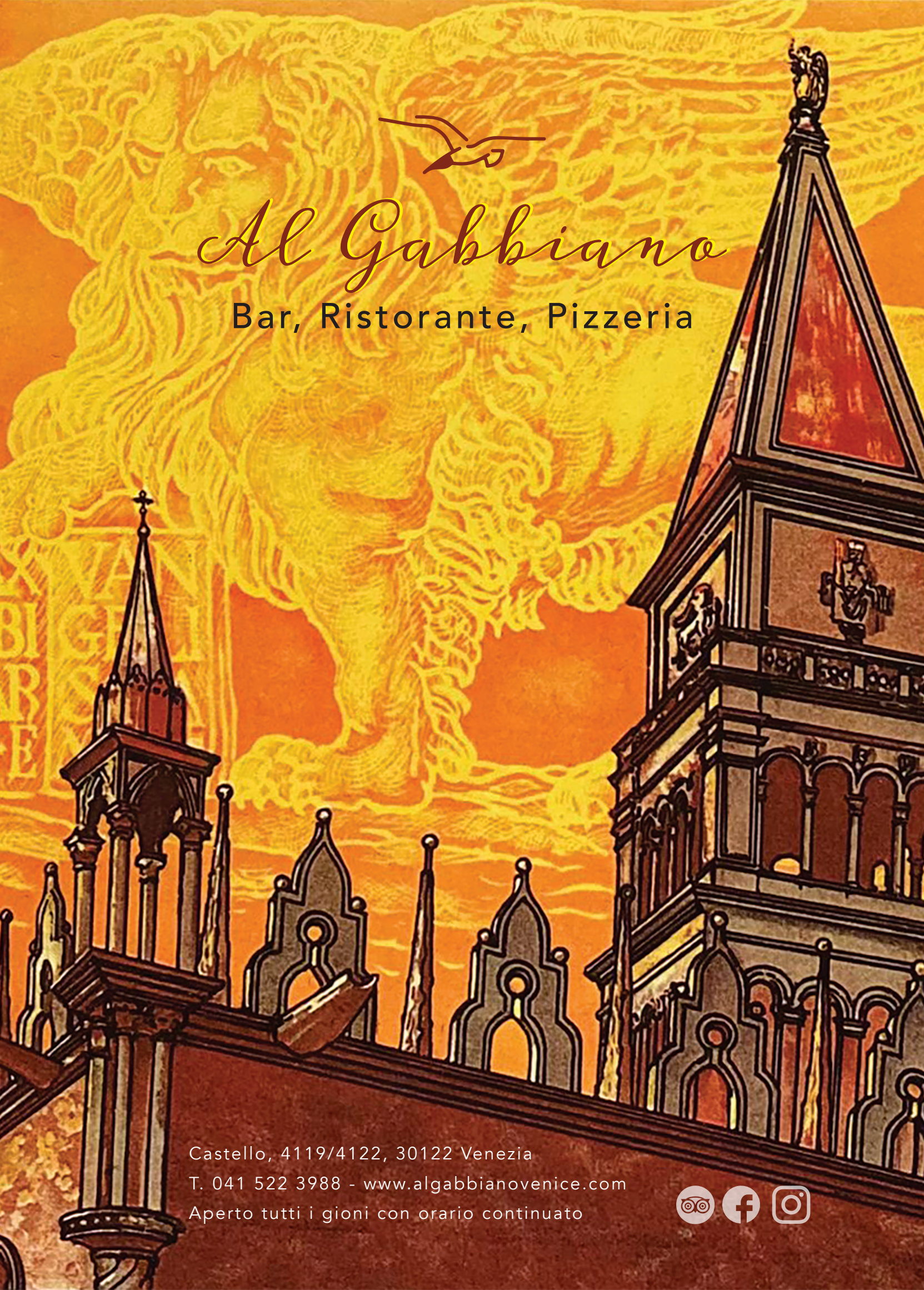




Al Gabbiano

Bar, Ristorante, Pizzeria

Castello, 4119/4122, 30122 Venezia

T. 041 522 3988 - www.algabbianovenice.com

Aperto tutti i giorni con orario continuato



MENÙ FOOD & DRINK



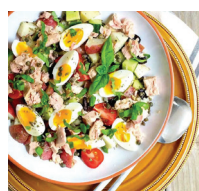
Caffè, colazioni e molto altro ...

Coffee, breackfast and more



Antipasti, primi e secondi piatti

Starters, First courses and Second courses



Insalate e contorni

Salads and sides



Pizza

Pizza



Dolci e coppe gelato

Dessert and ice cream



Spritz e Birre

Spritz and Beers



Liquori and more

Spirits and more



Cocktails

Cocktails

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | *Some products can be frozen*
Le foto sono solo a scopo illustrativo | *Actual dishes may vary from photo*

ALLERGENI

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE SELF-CONTROL PLAN FOR FOOD SAFETY

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.

Information to customers regarding the presence in food of the ingredients or technological adjuvants considered allergens or their derivatives.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Kindly guests are advised that in the food and beverages prepared and administered in this year, they may contain ingredients or adjuvants considered as allergens

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

List of ingredients or technological adjuvants considered allergens used in this exercise and present in Annex II of EU Reg. 1169/2011 "Substances or products causing allergies or intolerances"

Tabella Riepilogativa allergeni



1. CEREALI contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati). *Cereals containing gluten and derivative products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains)*



2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei. *Crustaceans and shellfish products*



3. UOVA e prodotti a base di uova. *Eggs and egg products*



4. PESCE e prodotti a base di pesce. *Fish and fish products*



5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi. *Peanuts and peanut products*



6. SOIA e prodotti a base di arachidi. *Soy and soy products*



7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio). *Milk and milk products (including lactose)*



8. FRUTTA A GUSCIO e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland). *Nuts and their products (almond, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts)*



9. SEDANO e prodotti a base di sedano. *Celery and celery products*



10. SENAPE e prodotti a base di senape. *Mustard and mustard products*



11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo. *Sesame seeds and sesame-based products*



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini SO₂ totale. *Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂*



13. LUPINI e prodotti a base di molluschi. *Lupins and lupine products*



14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi. *Molluscs and shellfish products*

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, etichette originali delle materie prima.

One of our managers in charge is at your disposal to provide any additional support or information, including by displaying appropriate documentation, such as specific operating instructions, original raw material labels.



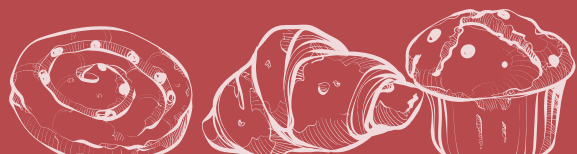
Coffee & Drinks





COFFEE

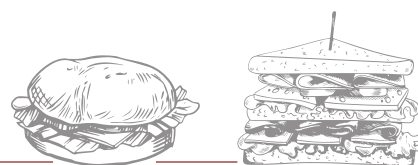
- Caffè ESPRESSO€ 3,5
- Caffè MACCHIATO€ 4,5
- Caffè DECAFFEINATO€ 4,5
- Caffè ORZO€ 4,5
- GINSENG€ 4,5
- Caffè CORRETTO€ 5,5
- CAPPUCCINO€ 6
- Caffè AMERICANO€ 5,5
- Caffè LATTE€ 8
- Caffè SHAKERATO€ 7,5
- Caffè STRACCIATELLA€ 7
- CIOCCOLATA CALDA€ 7
- CIOCCOLATA CALDA CON PANNA€ 8,5
- supplemento latte di riso, soia, avena€ 1
- supplemento panna€ 1,5
- Brioche€ 3



THE & INFUSI

- THE CALDO / INFUSIONI€ 6
- SUCCO DI FRUTTA€ 5,5
Apple, Pineapple, Orange, ACE, Pear,
Peach, Apricot
- SPREMUTA D'ARANCIA / LIMONE€ 7

SNACK & DRINKS



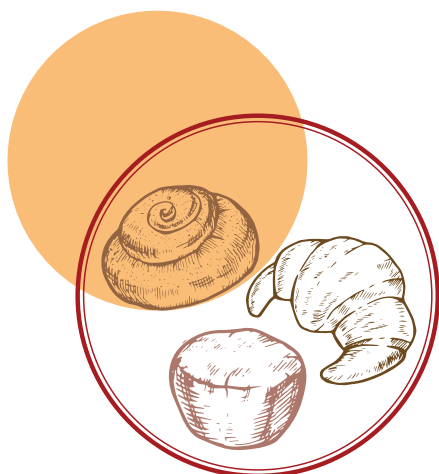
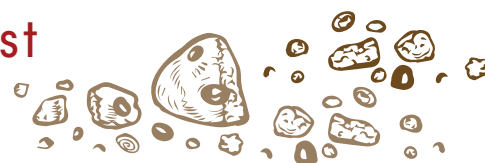
- Acqua minerale 50cl€ 5
- Acqua minerale 75cl€ 6
- Bibita analcolica (bottiglia)€ 6,5
*Coca-Cola, Fanta, Fanta Lemon,
Sprite, Ice, Tea, etc...*
- SANDWICHES.....€ 10
- TOAST *ham and cheese*€ 8

Le foto sono solo a scopo illustrativo /
Actual dishes may vary from photo

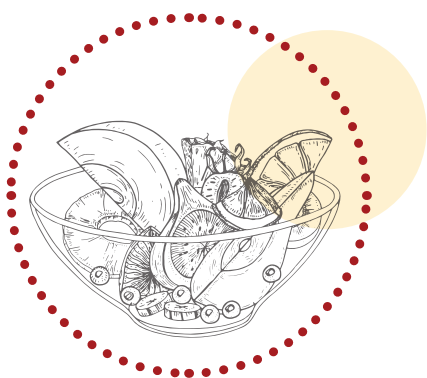
BREAKFAST

Colazione dolce e salata

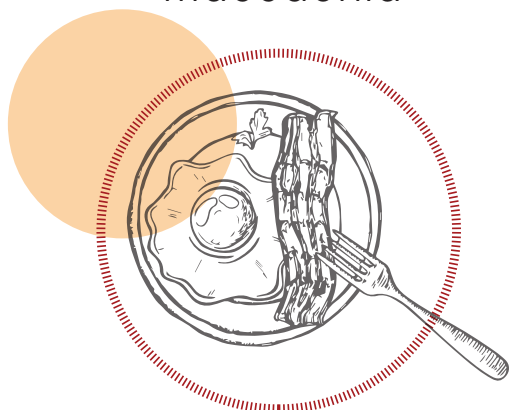
sweet or salty breakfast



brioche



macedonia



omelette

Dolce- Sweet

- **Cornetti** [*Brioche*]€ 3
Cioccolato, Marmellata, Crema, Mandorle,
[*Chocolate, Jam, Cream, Almond*]
- **Macedonia di frutta** [*Fruit salad*]€ 10
Extra macedonia - Gelato alla Vaniglia.....€ 2
[*Vanilla Ice Cream*]

Salato - Savory

- Toast Prosciutto e Formaggio**€ 8
[*Ham and cheese toast*]
- Panino farcito**€ 10
[*Sandwiches*]
- Uova strapazzate e Bacon croccante**€ 11
[*Scrambled eggs with crispy bacon*]
- Omelette Semplice**€ 11
Prosciutto cotto e formaggio [*Ham and cheese*]
- Omelette Montanara:** Pancetta, Brie e funghi€ 13
[*Bacon, Brie cheese and mushrooms*]
- Omelette Vegetariana**€ 12
Pomodoro, zucchine alla griglia e formaggio
[*Tomato, grilled zucchinis and cheese*]
- Omelette Norvegese**€ 15
Salmone affumicato, Philadelphia, insalata e pomodorini confit
[*Smoked salmon, Philadelphia, salad and confit tomatoes*]

Serviamo la colazione fino alle h 12:00

HAPPY MORNING

L'ITALIANA



€ 12

- Brioche *[Brioche]*
- Caffè espresso *[Espresso coffee]*
- Spremuta d'arancia *[Fresh orange juice]*



IL BUONGIORNO



€ 20

- Uovo strapazzato con bacon/omelette
- Spremuta d'arancia
- Caffè espresso

- *Scrambled egg and bacon or omelette*
- *Fresh orange juice*
- *Espresso coffee*



LA ROYALE



€ 32

- Macedonia
- Uovo strapazzato con bacon/omelette
- Spremuta d'arancia
- Caffè espresso/cappuccino/caffè latte

- *Fruit salad*
- *Scrambled egg and bacon or omelette*
- *Fresh orange juice*
- *Espresso coffee or cappuccino or caffè latte*





Centrifughe



CENTRIFUGHE

di frutta e verdura fresca

- Fresh healthy juices -

- **ABBRONZANTE [TANNING]**

carota, mela - carrot, apple

carotte, pomme - zanahoria, manzana

- **A.C.E.**

arancia, carota, limone, mela

orange, carrot, lemon, apple

orange, carotte, citron, pomme

naranja, zanaharia, limòn, manzana

- **CARAIBI [CARIBBEAN]**

anguria, mela - watermelon, apple

pastèque, pomme - sandia, manzana

- **DELIZIOSA [DELICIOUS]**

fragola, mela - strawberry, apple

fraise, pomme - fresa, manzana

- **ENERGETICA [ENERGETIC]**

banana, mela - banana, apple

banane, pomme - platano, manzana

- **ESTIVA [SUMMER]**

melone, mela - melon, apple

melon, pomme - melòn, manzana

- **ESOTICA [EXOTIC]**

ananas, mela - pineapple, apple

ananas, pomme - piña, manzana

- **RINFRESCANTE [REFRESHING]**

mela, arancia - apple, orange

pomme, orange - manzana, naranja

- **TONICA [TONIC]**

kiwi, zenzero, mela - kiwi, ginger,

apple - kiwi, *gingembre, pomme -*

kiwi, jengibre, manzana

- **VIGOROSA**

sedano, mela - celery, apple

céleri, pomme - apio, manzana

€ 10 _____





La cucina



ANTIPASTI

Crudite



— Antipasto di Mare 🐟🦀🦐

€ 28

Tasting platter of traditional seafood and cicchetti

Hors-d'œuvre de la mer | Vorspeise mit Meeresfrüchten |

Entremés de Mar | Ассорти из морепродуктов

— Tris di carpaccio di salmone, branzino e orata 🐟

€ 20

Tris of Salmon, sea bream and sea bass carpaccio

Trio de carpaccio: saumon, bar et daurade

Dreierlei Carpaccio: Lachs, Wolfsbarsch und Dorade

Trío de carpaccio: salmón, lubina y dorada

Тройное карпаччо: лосось, сибас и дорада

— Ostriche 🦪

1 PZ € 7 6 PZ € 38

Oysters | Huitres | Austern | Ostras | Устрицы

— Scampi crudi 🦞

1 PZ € 6 6 PZ € 33

Raw langoustines

Langoustines crues | Rohe Scampi

Langostinos crudos | Сырые лангустины

coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo

ANTIPASTI

Starter



— Assortimento di Bruschette e crostini al Baccalà

€ 15

Mix of Bruschettas with cherry tomatoes and Baccalà mantecato

Assortiment de bruschettas et de croûtons à la morue | Bruschetta in verschiedenen

Varianten und geröstetes Brot mit Stockfisch | Brusquetas y picatostes con Bacalao

Ассорти брускетт и гренок с баккала (кремом из трески)

— Carpaccio di Piovra

€ 22

Octopus carpaccio

Salade de pieuvre | Oktopussalat

Ensalada de Pulpo | Салат из осьминога

— Saltata di Cozze alla Veneziana

€ 18

Steamed mussels from Pellestrina island, made the traditional way

Sauté de moules Mitilla, à la vénitienne | Sautierte Mitilla-Miesmuscheln nach venezianischer Art

Salteado de Mejillones Mitilla a la Veneciana | Соте из мидий Митилла по-венециански

— Piatto degustazione di affettati misti e formaggi

€ 20

Tasting platter of italians cured meats and cheese

Assiette dégustation de charcuteries et de fromages | Verkostungsteller mit gemischtem

Aufschnitt und Käse | Plato de degustación mixto de embutidos y quesos |

Дегустационное блюдо с мясной и сырной нарезкой

coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo

PRIMI PIATTI

- **Spaghetti alla "Busara" con pom., scampi e gamberetti** 🌿🐟🦐 € 19
Spaghetti alla "Busara" with fresh tomato, scampi and shrimps
Spaghetti à la "Busara" avec tomate, langoustines et crevettes
Spaghetti alla "Busara" mit Tomaten, Kaisergranat und Shrimps
Espaguetis a la «Busara» con tomate, langostinos y camarones
Спагетти "алла Бузара" с помидорами, langustинами и креветками
- **Spaghetti alle Vongole** 🌿🦑 € 19
Spaghetti with clams, garlic and parsley
Spaghettis aux palourdes | Spaghetti mit Venusmuscheln
Espaguetis con Almejas | Спагетти с венерками
- **Spaghetti alla pescatora** 🌿🐟🦑 € 23
Seafood spaghetti
Spaghettis du pêcheur | Spaghetti alla Pescatora (mit Meeresfrüchten) |
Espaguetis a la pescadora | Спагетти алла пескатора (дары моря)
- **Spaghetti scampi, aglio, olio e peperoncino** 🌿🐟🌶️ € 18
Spaghetti with langoustines, EVO oil, garlic and chili
Spaghettis aux langoustines, ail, huile et piment | Spaghetti mit Scampi, Knoblauch,
Olivenöl und Chili | Espaguetis con langostinos, ajo, aceite y pimienta picante |
Спагетти с langustинами, чесноком, маслом и перцем чили

First Courses



coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo

PRIMI PIATTI

- **Spaghetti in Nero**   € 18
Spaghetti with cuttlefish and their black
Spaghettis à l'encre | Spaghetti in Schwarz |
Espaguetis con Tinta | Спагетти с чернилами каракатицы
- **Pasta al sugo di pomodoro fresco e basilico**  € 14
Classic pasta with fresh tomato and basil
Pâtes avec sauce tomate fraîche et basilic | Nudeln mit frischer Tomatensauce und Basilikum
Pasta con salsa de tomate fresco y albahaca | Паста со свежим томатным соусом и базиликом
- **Spaghetti alla carbonara con guanciale e pecorino**  € 16
Carbonara spaghetti made the original way
Spaghettis à la carbonara avec guanciale et pecorino | Spaghetti Carbonara mit
Schweinebäckchen und Schafskäse | Espaguetis a la carbonara con carrillera y queso de oveja
Спагетти алла карбонара с беконом и сыромк пекорино
- **Tagliatelle con ragù alla bolognese**  € 16
Tgliatelle with bolognese sauce
Tagliatelles avec ragoût à la bolognaise | Tagliatelle mit Hackfleischsauce |
Tallarines con salsa boloñesa | Тальятелле Болоньезе

First Courses



coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo

PRIMI PIATTI

- **Pasticcio di lasagne al Ragù**   € 16
Traditional lasagna with tomato sauce, meat Ragù and besciamella cream
Gratins de lasagnes avec sauce à la viande | Lasagne mit Hackfleischsauce
Pasticcio de lasaña con salsa Ragù | Лазанья с мясным рагу
- **Ravioli artigianali al ripieno di Stagione, conditi con burro e salvia**   € 17
Homemade ravioli stuffed with seasonal fillings, seasoned with butter and sage
Raviolis faits maison avec une garniture de saison, assaisonnés de beurre et de sauge
Selbstgemachte Ravioli mit Saisonfüllung, geschwenkt in Butter und Salbei
Raviolis caseros con relleno de Temporada, condimentados con mantequilla y salvia
Домашние равиоли, с сезонными начинками, приправленные сливочным маслом и шалфеем
- **Linguine al pesto alla Genovese**  Veggie € 16
Linguine pasta with Pesto Genovese
Linguine au pesto Genovese | Linguine mit Pesto Genovese |
Linguine con salsa pesto | паста "linguine" со свежим домашним соусом песто
- **Pappardelle con panna e funghi misti**   Veggie € 19
Pappardelle pasta with sour cream and mixed mushrooms
Pappardelles à la crème et champignons mélangés | Pappardelle mit Sahne und gemischte Pilze |
Pappardelle con nata y champiñones mixtos | Папарделле со сливками и смешанные грибы

First Courses



coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo

RISOTTI

— **Risotto allo zafferano, con capesante e limone** [minimo x2] € 23

Risotto with scallops, lemon and saffron [minimum 2 people]

Risotto au safran avec coquilles Saint-Jacques et citron

Risotto mit Safran, Jakobsmuscheln und Zitrone

Risotto con azafrán, vieiras y limón

Ризотто с шафраном, морскими гребешками и лимоном

— **Risotto di gamberi e zucchine** [minimo x2] € 21

Shrimp's and zucchini risotto [minimum 2 people]

Risotto aux crevettes et aux courgettes

Risotto mit Garnelen und Zucchini

Risotto con gambas y calabacines

Ризотто с креветками и цукини

— **Risotto al nero di seppia** [minimo x2] € 21

Black risotto with squids and their ink [minimum 2 people]

Risotto à l'encre de seiche

Risotto mit Sepiatinte

Risotto en tinta de sepia

Ризотто с чернилами каракатицы

First Courses



coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo

SECONDI PIATTI

Second Courses



— Tagliata di manzo con contorno di verdure

€ 28

Sliced Beef, served with side vegetables

Bœuf en tranches servi avec légumes | Tagliata vom Rind serviert mit Gemüsebeilage

"Tagliata" de carne vacuna servido con guarnición de verduras

Ломтики нежной говядины средней прожарки с овощным гарниром

— Roastbeef agli aromi Mediterranei con insalata

€ 21

Roastbeef aromatized with garlic, mint, sage, laurel and rosemary, served with side salad

Rôti de bœuf aux herbes méditerranéennes et salade

Roastbeef mit Mittelmeearomen und Salat

Roastbeef con hierbas mediterráneas y ensalada

Ростбиф со средиземноморскими пряностями и салатом

— Fegato alla Veneziana con polenta

€ 17

Veal liver made following the Venetian recipe

Foie à la vénitienne et polenta | Kalbsleber nach venezianischer Art mit Polenta

Hígado a la Veneciana con polenta | Печень по-венециански с полентой

— Cotoletta di vitello con patate fritte e insalatina

€ 23

Veal cotoletta served with fries and mixed salad

Escalope de veau avec frites et salade | Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat |

Chuleta de ternera con patatas fritas y lechuga | Отбивная из телятины с картофелем фри и салатом

coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo

SECONDI PIATTI

Second Courses



— Frittura mista "Del Doge" 🌾🐟🦐

€ 28

Mixed fried fish and seafood with seasonal vegetables

Friture de poissons mixte "Del Doge"

Gemischter frittierte Fischsteller "Del Doge"

Frito mixto «Del Doge»

Фритюр из морепродуктов "Дель Доже"

— Filetto di Orata o Branzino al cartoccio con cozze e vongole 🐟🦐

€ 20

Fillet (Sea Bream or Sea Bass) baked in foil, with mussels, clams and Mediterranean spices

Filet de daurade ou de bar cuit en papillote avec moules et palourdes

Doraden- oder Seebarschfilet in der Folie mit Miesmuscheln und Venusmuscheln

Filete de Dorada o Lubina en papillote con mejillones y almejas

Филе дорады или сибаса, запеченное в фольге с мидиями и венерками

— Grigliatona mista di pesce con contorno di verdure



Price by weight € 9 x 100g

Mix of grilled fish and seafood with side vegetables

Grande grillade mixte avec légumes

Großer gemischter Grillteller mit Gemüsebeilage

Parrillada mixta con guarnición de verduras

Ассорти на гриле с овощным гарниром

coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo

SECONDI PIATTI

Second Courses



— Pesce al forno o alla griglia (branzino, orata, rombo, salmone) 🐟🦞

servito con contorno di verdure

Price by weight € 9 x 100g

Grilled or oven cooked fish (Seabass, Sea Bream, Turbot, salmon) served with side vegetables

Poisson cuit au four ou grillé (bar, daurade, turbot, saumon) servi avec légumes

Fisch aus dem Ofen oder vom Grill (Seebarsch, Dorade, Steinbutt, Lachs), serviert mit Gemüsebeilage

Pescado al horno o a la parrilla (lubina, dorada, rodaballo, salmón) servido con guarnición de verduras

Запеченная или приготовленная на гриле рыба (сибас, дорада, палтус, лосось) с овощным гарниром

— Calamari fritti 🌾🦑

€ 21

Fried calamari

Friture de calamars | Frittierte Tintenfischringe |

Calamares fritos | Кальмары фри

— Gamberoni alla griglia 🌾🦐

Price by weight € 9 x 100g

Grilled prawns

Gambas grillées

Riesengarnelen vom Grill

Camarones a la parrilla

Гигантские креветки на гриле

coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo



Insalate & contorni



INSALATE

- Insalatona “Al Gabbiano”



Rich salad with tuna, corn, cucumber, tomato, olives, carrots, onion, boiled egg and mozz.

Grande salade “Al Gabbiano” | Salatteller “Al Gabbiano”

Ensalada grande “Al Gabbiano” | Салат “Аль-Габбиано”

€ 16
- Insalata mista con mozzarella di Bufala



Veggie

Rich mixed salad with bufala mozzarella

Salade composée avec mozzarella de bufflonne | Gemischter Salat mit Büffelmozzarella |

Ensalada mixta con mozzarella de búfala | Овощной салат с моцареллой из буйволиного молока

€ 16
- Insalata Caesar con pollo o gamberetti, con salsa cocktail



Caesar salad with either chicken or shrimps and cocktail sauce

Salade César avec poulet ou crevettes, avec sauce cocktail

Caesar-Salat mit Hähnchen oder Shrimps und Cocktailsauce

Ensalada César con pollo o camarones y salsa rosa

Салат Цезарь с курицей или креветками, с коктейльным соусом

€ 15

— Insalata caprese di Bufala



Veggie

Caprese salad with bufala mozzarella

Salade caprese avec mozzarella de bufflonne | Tomaten mit Büffelmozzarella |

Ensalada caprese con mozzarella de búfala | Салат Капрезе с моцареллой из буйволиного молока

€ 16

— Insalata greca con feta, pomodorini, cipolla, olive, cetrioli



Veggie

Greek salad with tomatoes, feta cheese, cucumbers, olives, onion

Salade grecque avec feta, tomates cerises, oignon, olives et concombres |

Griechischer Salat mit Feta, Kirschtomaten, Zwiebeln, Oliven, Gurken | Ensalada griega con queso feta, tomates cherry, cebolla, aceitunas y pepinos | Греческий салат с сыром фета, помидорами черри, луком, оливками, огурцами

€ 15
- # CONTORNO
- Insalatina mista verde

Green salad | Ensalada verde | Зеленый салат

€ 7

— Verdurine cotte di stagione

Grilled seasonal vegetables

Légumes cuits de saison | Gegrartes Saisongemüse

Verduras de temporada cocidas | Тушеные сезонные овощи

€ 8

— Patatine fritte

French fries | Frites | Pommes frites | Patatas fritas | Картофель фри

€ 9
- coperto - cover charge € 3
- Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen



Pizza



PIZZE

[Gluten & Milk]

- Marinara**   € 11,5
Pomodoro, mozzarella, aglio | Tomato, Mozzarella, Garlic
Tomate, mozzarella, ail | Tomaten, Mozzarella, Knoblauch
Salsa de tomate, mozzarella, ajo | Помидоры, моцарелла, чеснок
- Viennese**   € 12
Pomodoro, mozzarella, Wurstel | Tomato, Mozzarella, Wurstel
Tomate, mozzarella, saucisse | Tomaten, Mozzarella, Würstchen
Salsa de tomate, mozzarella, Wurstel | Помидоры, моцарелла, сосиски
- Patatosa**   € 13,5
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte | Tomato, Mozzarella, French fries
Tomate, mozzarella, frites | Tomaten, Mozzarella, Pommes frites
Salsa de tomate, mozzarella, patatas fritas | Помидоры, моцарелла, картофель фри
- Margherita**   € 11
Pomodoro, mozzarella, basilico | Tomato, Mozzarella, Basil
Tomate, mozzarella, basilic | Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Salsa de tomate, mozzarella, albahaca | Помидоры, моцарелла, базилик
- Bufalona**   € 14,5
Pomodoro, mozzarella, Bufala | Tomato, bufala mozzarella
Tomate, mozzarella, "bufalona" (avec mozzarella de bufflonne) |
Tomaten, Mozzarella, "Bufalona" (mit Büffelmozzarella) |
Salsa de tomate, mozzarella, "bufalona" (con mozzarella de búfala) |
Помидоры, моцарелла, "буфалона" (с моцареллой из буйволиного молока)
- Coppa e gorgonzola**   € 13,5
Pomodoro, mozzarella, coppa e gorgonzola | Tom., mozz., coppa ham, gorgonzola cheese
Tomate, mozzarella, coppa et gorgonzola | Tomaten, Mozzarella, Coppa und Gorgonzola
Salsa de tomate, mozzarella, coppa y gorgonzola | Помидоры, моцарелла, сыровяленной шейкой и сыром горгонзола
- Gamberetti e rucola**    € 13,5
Pomodoro, mozzarella, gamberetti e rucola | Tom., mozz., Shrimps, rocket salad
Tomate, mozzarella, crevettes et roquette | Tomaten, Mozzarella, Shrimps und Rucola
Salsa de tomate, mozzarella, camarones y rúcula | Помидоры, моцарелла, креветками и руколой

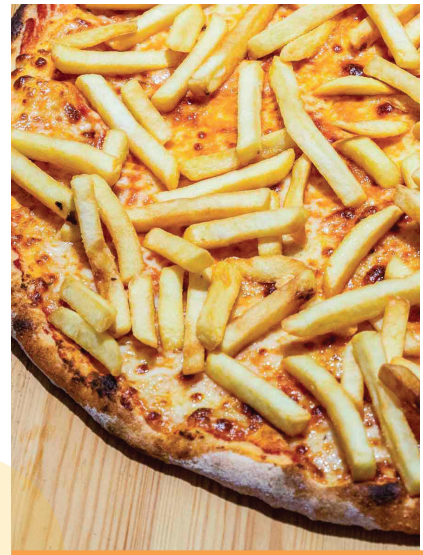
coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo

PIZZE

[Gluten & Milk]



— Prosciutto e Funghi

€ 13,5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms | Tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze | Salsa de tomate, mozz., jamón

cocido y setas | Помидоры, моцарелла, вареная ветчина и грибы

— Quattro Stagioni

€ 13,5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Salami

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, saucisson

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Chilisalami

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, setas, alcachofas, salami

Помидоры, моцарелла, вареная ветчина, грибы, артишоки, салями

— Pizza Vegetariana

€ 13

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate | Tomato, Mozzarella, Grilled vegetables

Tomate, mozzarella, légumes grillés | Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse

Salsa de tomate, mozzarella, verduras a la parrilla

Помидоры, моцарелла, овощи на гриле

— Prosciutto Crudo

€ 13,5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Tomato, Mozzarella, Raw Ham | Tomate, mozzarella, jambon cru

Tomaten, Mozzarella, roher Schinken | Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo

Помидоры, моцарелла, вяленая ветчина

coperto - cover charge € 3

PIZZE

[Gluten & Milk]

— Siciliana 🌾🥛

€ 12,5

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere

Tomato, Mozzarella, Anchovis, Black olives | Tomato, mozzarella, anchois, olives noires

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven | Salsa de tomate, mozzarella, anchoas,

aceitunas negras | Помидоры, моцарелла, анчоусы, черные оливки

— Frutti di Mare 🌾🥛🐠🦐

€ 14,5

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare

Tomato, Mozzarella, Seafood | Tomato, mozzarella, fruits de mer

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte | Salsa de tomate, mozzarella, frutos del mar

Помидоры, моцарелла, морепродукты

— Quattro Formaggi 🌾🥛

€ 13

Pomodoro, mozzarella, formaggi mix

Tomato, Four kinds of cheese | Tomato, mozzarella, fromages mixtes

Tomaten, Mozzarella, Käsemischung | Salsa de tomate, mozzarella, cuatro quesos

Помидор, моцарелла, сырное ассорти

— Diavola 🌾🥛🌶️

€ 12,5

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Tomato, Mozzarella, Hot Salami | Tomato, mozzarella, saucisson

Tomaten, Mozzarella, Chilisalami | Salsa de tomate, mozzarella, salami

Помидоры, моцарелла, салями

— Porcini 🌾🥛

€ 14

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini

Tomato, Mozzarella, Boletus mushrooms | Tomato, mozzarella, cèpes

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze | Salsa de tomate, mozzarella, setas boletos

Помидоры, моцарелла, белые грибы



coperto - cover charge € 3

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | Some products can be frozen

Le foto sono solo a scopo illustrativo | Actual dishes may vary from photo



Dessert e Gelato



DESSERT

- Tiramisù della casa € 9
Home made Tiramisù
- Cheesecake con salsa ai frutti di bosco € 8,5
Cheesecake with mixed berry sauce
- Dolce Gianduja € 8,5
con granella di pistacchio e gelato alla vaniglia
Gianduja cake with pistacchio and vaniglia ice cream
- Tartufo gelato al cioccolato o vaniglia € 8
Tartufo ice cream chocolate or vaniglia



1



2



3



4



5



6

ICE CREAM

- 1 pallina [1 scoop] € 4
- 2 palline [2 scoops] € 7
- 3 palline [3 scoops] € 10
- 1 Banana Split € 14
- 2 Coppa amarena & frutti di bosco € 15
- 3 Coppa fragole & panna € 15
- 4 Coppa "Gabbiano" € 16
- 5 Ice Coffe/Chocolate € 14
- 6 Bamboo € 14



Spritz and Beers



SPRITZ

- > Spritz Aperol, Select, Campari, Bellini € 8
- > Hugo, Limoncello Spritz € 10
- > Giner beer, Gingerino, Crodino, Sanbitter, Camparisoda € 6

BIRRA - BEERS

in bottiglia - bottle	STANDARD	PREMIUM
> 0,3 L	€ 6.....	€ 8
> 0,5 L	€ 11.....	-
> 0,6 L	€ 12.....	-

alla spina - Draft	STANDARD	PREMIUM
> 0,2 L	€ 5.....	€ 7
> 0,3 L	€ 6.....	€ 8
> 0,4 L	€ 8.....	€ 10
> 0,5 L	€ 10.....	€ 12
> 1 L	€ 18.....	€ 20

▪ PANCHÈ/RADLER.....0,5 L...€ 12

AMARI € 8

- | | | |
|---------------------|----------------|--------------|
| > Amaro del Capo | > Averna | > Montenegro |
| > Amaro di Udine | > Branca Menta | > Lucano |
| > Amaro Laguna Nord | > Jägermeister | > Ramazzotti |

GRAPPE

- > Grappa Borgomolino "Cartize" € 8
- > Grappa Borgomolino "88 settimane" € 8
- > Grappa di Brunello di Montalcino € 12
- > Grappa di Amarone € 12
- > Grappa di Chianti Rufina € 10



Ristorante
AL GABBIANO





Liquori and more

WHISKEY

- > Jameson € 9
- > Cutty Shark € 9
- > Chivas regal 12 years € 12
- > Ballantines € 10
- > Johnnie walker Red label € 10
- > Johnnie walker Black € 10
- > J&B € 9
- > Glenfiddich 12 years € 12
- > Dimple 15 years € 12
- > Jack Daniels € 9
- > Glen grant 5 years € 9
- > Four roses € 9
- > Macallan 12 years € 14
- > Bulleit bourboun € 13
- > Bulleit 95 Rye € 13
- > Lagavulin 8 years € 13
- > Jack Daniel's Honey € 10

RUM

- > Bacardi white..... € 8
- > Havana club 3 years..... € 9
- > Havana club 7 years..... € 10
- > Zacapa 23 years..... € 12
- > Don Q 7 years € 10
- > Don Q XO Gran Reserva € 14
- > Barcelo Imperial 40 years Ann. € 20
- > Kraken € 9

VODKA

- > Belvedere € 12
- > Grey Goose € 12
- > Absolute € 9
- > Beluga € 15
- > Laguna Nord € 11



R i s t o r a n t e
A L G A B B I A N O

BRANDY

- > Stravecchio Branca € 8
- > Vecchia Romagna € 8
- > Cardenal Mendoza € 13
- > Stock 84 Original XO € 10

VERMOUTH

- > Cocchi storico € 8
- > "Antica Formula" del Professore € 9
- > Piloni rosso € 9
- > Piloni bianco € 9

COGNAC

- > Courvasier vs € 10
- > Martell vs € 10
- > Remy martin vsop € 11
- > Hennessy vs € 9

GIN

- > Tanquery..... € 10
- > Pig skin € 10
- > Gin Mare € 12
- > Bombay Sapphire € 10
- > Gordon € 9
- > Hendrick's € 11
- > Malfy € 10
- > Bulldog..... € 12
- > Cubical botanic € 12
- > Big Gino € 11
- > River Mentana € 11
- + Tonic € 2
- + Premium tonic € 4



Cocktails

COCKTAILS

- > Negroni - vermouth, bitter, gin € 12
- > Martini cocktail - gin, vermouth extra dry € 12
- > Bloody Mary - succo pomodoro, succo limone, Worcestershire, vodka, Tabasco, sale e pepe € 12
- > Margarita - tequila, triple sec, succo lime € 12
- > Gin Tonic € 12
- > Americano - vermouth, bitter, soda € 12
- > Rossini - fragole, prosecco, soda € 12
- > Cosmopolitan - succo mirtillo, vodka, triple sec, succo limone, zucchero € 14
- > Moscow Mule - ginger beer, succo lime, vodka € 13
- > Whiskey sour - whiskey, succo limone, zucchero, albume € 12
- > Pina Colada - succo ananas, rum bianco, latte di cocco € 12
- > Mojito - succo lime, rum bianco, zucchero, menta, soda € 12
- > Tequila Sunrise - succo arancia, tequila, granatina € 12
- > Strawberry Daiquiri - succo lime, rum bianco, fragole, zucchero € 13
- > Strawberry Mojito - succo lime, rum bianco, zucchero, fragole, menta, soda € 13
- > Espresso Martini - vodka, liquore caffè, espresso € 12
- > Irish coffe - whiskey, caffè, zucchero, panna € 14
- > Old Fashioned - whisky, zucchero, angostura € 12
- > White Russian - vodka, liquore caffè, panna € 13
- > Manhattan - whiskey, vermouth rosso, angostura € 13
- > Clover Club - succo melograno, gin, albume, succo limone, zucchero ... € 13





R i s t o r a n t e
A L G A B B I A N O