



RISTORANTE “7° CIELO”

VORSPEISEN

- Rote Garnelentartare** aus Mazara del Vallo mit “Bloody Mary” Sorbet
(in Zusammenarbeit mit der Gelateria Antoniazzi aus Grado) mit Mozzarella,
Vodkagelée und knusprigem Sellerie^{Km0} (2-4-6-7-9-12) € 25,00
- „Gelbflossen“ Thunfischtataki** mit sizilianischer Oregano, Tomaten-^{Km0} aus Fossalon und friulanischer
Mozzarellacreme^{Km0} (4-7-9) € 20,00
- Riesengarnelen aus Mittelmeer* gewickelt in Speck aus Sauris^{Km0}, grünen Spargeln^{Km0} vom Grill,
mariniertem Eigelb^{Km0} und roter Zwiebelmarmelade^{Km0} (2-3-7-9-10) € 18,00
- Black Angus mit Fenchelcrudité^{Km0}, marinierten Erdbeeren^{Km0} aus Fiumicello
und balsamischer Essigsphäre (7-9) € 16,00
- 🌿 Warmer friulanischer Ricottakäse- und Zucchini-auflauf^{Km0} auf gelber Datteltomatecoulis^{Km0}
und taggiasche Olivencrumble (1-3-7-8-9) € 14,00

NUDELN UND REIS

- Carnarolireis “pila vecia” mit lokalem Seebarsch^{Km0} und seiner Tartare, grüner Spargelcreme^{Km0} aus
Fossalon und Holunderblüten^{Km0} (min. für 2 Personen) (4-7-9) € 38,00
- Ravioli mit Mozzarellafüllung aus Apulien, Brokkolicreme, kurz angebratenen Tintenfischestreifen
und Tintenfischetintensauce^{Km0} (1-3-5-7-9-14) € 18,00
- Bandnudeln mit Krustentieren* nach Busara Art (1-2-4-9-12) € 28,00
- Sautierte Kartoffeln- und Sclopitklösschen^{Km0} mit Butter mit Salbei^{Km0} und Zitrone, mit geräucherter
Forellecarpaccio^{Km0} aus San Daniele und grünem Äpfelpulver^{Km0} (1-3-4-7-9) € 18,00
- Ravioli mit Squacqueronekäsefüllung aus Romagna D.O.P mit Limette in San Daniele Rohschinkenbrühe^{Km0},
Schalottenblatt und Piadinakrokant (1-3-7-9) € 16,00
- 🌿 Nudeln mit drei Tomaten^{Km0}, Basilikum^{Km0} und geräucherter Mozzarellacreme (1-3-7-9) € 14,00

FISCHE UND FLEISCH

- Tintenfische*- und Zucchini-blütentempura mit süß-sauer Sauce (1-3-5-6-7-8-9-10-14) € 18,00
- Steinbuttfilet mit geräuchertem Provolakäse aus Aversa, Spargeln^{Km0} und Zitrone
auf Kartoffelmousse^{Km0} (1-4-7-9) € 25,00
- Seeteufel gewickelt mit Rohschinken aus Sauris^{Km0}, auf Auberginencreme^{Km0}, Basilikumöl^{Km0}
und frittierten Auberginen (1-4-7-8-9) € 21,00
- Kurz angebrates Rinderfilet auf Bärlauchpesto^{Km0}, Spargelsauce^{Km0}
und Refoscoweinreduktion^{Km0} (1-5-7-8-9) € 22,00
- 🌿 Frittierter Tommekäse aus Piemont mit Gemüse vom Grill (1-3-5-7-8-9) € 14,00

DEGUSTATIONSMENU



Das Willkommen von Restaurant "Settimo Cielo"

Riesengarnelen aus Mittelmeer* gewickelt in Speck aus Sauris ^{Km0}, grünen Spargeln ^{Km0} vom Grill, mariniertem Eigelb ^{Km0} und roter Zwiebelmarmelade ^{Km0} (2-3-7-9-10)

Sautierte Kartoffeln- und Sclopitklösschen ^{Km0} mit Butter mit Salbei ^{Km0} und Zitrone, mit geräucherter Forellecarpaccio ^{Km0} aus San Daniele und grünem Äpfelpulver ^{Km0} (1-3-4-7-9)

Seeteufel gewickelt mit Rohschinken aus Sauris ^{Km0}, auf Auberginencreme ^{Km0}, Basilikumöl ^{Km0} und frittierten Auberginen (1-4-7-8-9)

Erdbeereenhalbgefrorenes ^{Km0} mit scharfem Schokoladenkrokant und Äpfel- und Basilikumsorbet ^{Km0} (in Zusammenarbeit mit der Gelateria Antoniazzi aus Grado) (1-3-7-8)

DEGUSTATIONSMENU



Das Willkommen von Restaurant "Settimo Cielo"

Black angus mit Fenchelcruditè ^{Km0}, marinierten Erdbeeren ^{Km0} aus Fiumicello und balsamischer Essigsphäre (7-9)

Ravioli mit Squacqueronekäsefüllung aus Romagna D.O.P mit Limette in San Daniele Rohschinkenbrühe ^{Km0}, Schalottenblatt und Piadinakrokant (1-3-7-9)

Kurz angebrates Rinderfilet auf Bärlauchpesto ^{Km0}, Spargelsauce ^{Km0} und Refoscoweinreduktion ^{Km0} (1-5-7-8-9)

Erdbeereenhalbgefrorenes ^{Km0} mit scharfem Schokoladenkrokant und Äpfel- und Basilikumsorbet ^{Km0} (in Zusammenarbeit mit der Gelateria Antoniazzi aus Grado) (1-3-7-8)

€ 48,00, bevande escluse

Coperto € 4,50 a persona

* Prodotto congelato

** Soggetto a trattamento termico conforme reg.Ce853/04 all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 3