



RISTORANTE “7° CIELO”

ANTIPASTI

- La tartara di gambero rosso** di Mazara del Vallo in stile “Bloody Mary” (in collaborazione con la gelateria Antoniazzi di Grado) con stracciatella di burrata, gelatina alla vodka e sedano Km0 croccante (2-4-6-7-9-12) € 25,00
- Il tataki di tonno** “pinna gialla” all’origano siciliano con caprese liquida di pomodoro di Fossalon Km0 e mozzarella friulana Km0 (4-7-9) € 20,00
- Le mazzancolle del Mediterraneo* in camicia di lardo di Sauris Km0, asparagi verdi Km0 alla brace, tuorlo d’uovo Km0 marinato e composta di cipolle rosse Km0 (2-3-7-9-10) € 18,00
- Fesetta di black angus con crudità di finocchi Km0, fragole Km0 marinate di Fiumicello e sfere di aceto balsamico (7-9) € 16,00
- ✔ Tortino caldo di ricotta friulana Km0 e zucchine Km0 su coulis di datterino giallo Km0 e crumble di olive taggiasche (1-3-7-8-9) € 14,00

PRIMI PIATTI

- Il riso Carnaroli “pila vecia” con branzino nostrano Km0 e la sua tartara mantecata alla crema di asparagi verdi Km0 di Fossalon e fiori di sambuco Km0 (min. x 2 persone) (4-7-9) € 38,00
- Gli scrigni con burrata di Puglia, crema di broccoli, tagliatelle di calamaro scottate e salsa al nero di seppia Km0 (1-3-5-7-9-14) € 18,00
- I tagliolini all’uovo alla busara di crostacei* (1-2-4-9-12) € 28,00
- Le chicche di patate Km0 e sclopit Km0 saltate al burro montato alla salvia Km0 e limone con carpaccio affumicato di trota Km0 di San Daniele e polvere di mele Km0 verdi (1-3-4-7-9) € 18,00
- I ravioli con squacquerone di Romagna D.O.P profumati al lime in brodo di prosciutto di San Daniele Km0, petali di scalogno e croccante di piadina (1-3-7-9) € 16,00
- ✔ Fusilloni all’uovo ai tre pomodori Km0, basilico Km0 e colatura di burrata affumicata (1-3-7-9) € 14,00

SECONDI PIATTI

- La tempura di calamari*, fiori di zucca pastellati e salsa agrodolce (1-3-5-6-7-8-9-10-14) € 18,00
- Il filetto di rombo alla provola affumicata di Aversa, asparagi Km0 e limone su mousse di patate Km0 novelle (1-4-7-9) € 25,00
- La rana pescatrice in camicia di prosciutto di Sauris Km0 alle due consistenze di melanzane Km0 e olio al basilico Km0 (1-4-7-8-9) € 21,00
- Il filettino di manzo scottato su pesto di aglio orsino Km0, salsa agli asparagi Km0 e riduzione al refosco Km0 (1-5-7-8-9) € 22,00
- ✔ Il tomino piemontese dorato con verdure grigliate (1-3-5-7-8-9) € 14,00

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

DEGUSTAZIONE PESCE



Il Benvenuto del Ristorante Settimo Cielo

Le mazzancolle del Mediterraneo* in camicia di lardo di Sauris Km0, asparagi verdi Km0 alla brace, tuorlo d'uovo Km0 marinato e composta di cipolle rosse Km0 (2-3-7-9-10)

Le chicche di patate Km0 e sclopit Km0 saltate al burro montato alla salvia Km0 e limone con carpaccio affumicato di trota di San Daniele Km0 e polvere di mele verdi Km0 (1-3-4-7-9)

La rana pescatrice in camicia di prosciutto di Sauris Km0 alle due consistenze di melanzane Km0 e olio al basilico Km0 (1-4-7-8-9)

Semifreddo alle fragole Km0 con croccante al cioccolato aromatizzato al peperoncino e sorbetto alla mela Km0 e basilico Km0 (gelateria Antoniazzi Grado) (1-3-7-8)

DEGUSTAZIONE CARNE



Il benvenuto del Ristorante Settimo Cielo

Fesetta di black angus con crudità di finocchi Km0, fragole Km0 marinate di Fiumicello e sfere di aceto balsamico (7-9)

I ravioli con squacquerone di Romagna D.O.P profumati al lime in brodo di prosciutto di San Daniele Km0, petali di scalogno e croccante di piadina (1-3-7-9)

Il filetino di manzo scottato su pesto di aglio orsino Km0, salsa agli asparagi Km0 e riduzione al refosco Km0 (1-5-7-8-9)

Semifreddo alle fragole Km0 con croccante al cioccolato aromatizzato al peperoncino e sorbetto alla mela Km0 e basilico Km0 (gelateria Antoniazzi 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