



## RISTORANTE “7° CIELO”

### ANTIPASTI

La tartare di tonno “pinna gialla” con brunoise di mela verde <sup>Km0</sup> , cialda croccante di pane nero e mayonese vegana ai lamponi <sup>1-4-6-8</sup>	€ 22,00
Il cefalo nostrano <sup>Km0</sup> in pelle croccante su scarola liquida, stracciatella di burrata pugliese e funghi finferli <sup>Km0</sup> trifolati <sup>4-7-9</sup>	€ 16,00
I pettini di mare* tostati su letto di insalatina di radicchio trevigiano precoce, glassa all’aceto balsamico <sup>Km0</sup> “Midolini” e composta di cipolle rosse <sup>Km0</sup> <sup>5-6-7-8-12-14</sup>	€ 20,00
Il tortino salato ai funghi porcini <sup>Km0</sup> , dadolata di zucca <sup>Km0</sup> caramellata, fonduta al “Formadi Frant” <sup>Km0</sup> e polvere di amaretti <sup>1-3-7-9</sup>	€ 16,00

### PRIMI PIATTI

Il risotto carnaroli “pila vecia” mantecato alla zucca violina <sup>Km0</sup> , tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, crema di bufala campana D.O.P. e carpaccio di tartufo nero (min. per 2 pax) <sup>2-7-9</sup>	€ 38,00
Le mezzelune alle seppie e burrata con salsa di datterino giallo <sup>Km0</sup> e vellutata di piselli <sup>1-3-7-9-14</sup>	€ 16,00
Gli gnocchi di farina fatti in casa con guazzetto di canoce nostrane <sup>Km0</sup> in boreto <sup>1-2-3-5-12</sup>	€ 16,00
I taglierini a pasta ruvida con salsa di grancevola e rucoletta selvatica <sup>1-2-3-4-5-9</sup>	€ 16,00
I ravioli alle melanzane saltati al pomodoro San Marzano, crumble al Grana Padano e basilico <sup>Km0</sup> fritto <sup>1-3-5-7-8-9</sup>	€ 15,00

### SECONDI PIATTI

La nostra tempura di scampi*, salvia <sup>Km0</sup> e borragine con salsa agrodolce <sup>1-2-5-6-8</sup>	€ 25,00
Il turbante di spigola nostrana <sup>Km0</sup> al San Daniele <sup>Km0</sup> con cuore morbido di burrata di Andria su spuma di patate <sup>Km0</sup> e salsa al Sauvignon <sup>1-4-5-7-9-12</sup>	€ 20,00
Il filetto di orata nostrana <sup>Km0</sup> , crema di mazzancolle, porcino <sup>Km0</sup> grigliato profumato al timo e patate <sup>Km0</sup> chips <sup>1-2-4-5-8-9</sup>	€ 20,00
Il boreto di pesce di giornata <sup>Km0</sup> alla gradese con polentina bianca morbida <sup>1-4-5-9-12</sup>	€ 20,00
La tagliata di filettino di maiale friulano <sup>Km0</sup> con salsa all’uva nera <sup>Km0</sup> e mandorle tostate <sup>7-8-9-10</sup>	€ 16,00

Coperto Euro 3,00 a persona

\* Prodotto congelato

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

## MENU' DEGUSTAZIONE

Il cefalo nostrano <sup>Km0</sup> in pelle croccante su scarola liquida, stracciatella di burrata pugliese e funghi finferli <sup>Km0</sup> trifolati 4-7-9

Gli gnocchi di farina fatti in casa con guazzetto di canoce nostrane <sup>Km0</sup> in boreto 1-2-3-5-12

Il filetto di orata nostrana <sup>Km0</sup>, crema di mazzancolle, porcino grigliato <sup>Km0</sup> profumato al timo e patate <sup>Km0</sup> chips 1-2-4-5-8-9

La bavarese ai frutti di bosco <sup>Km0</sup> con salsa al cioccolato bianco 3-7-8

Euro 45,00, bevande escluse

Coperto Euro 3,00 a persona

## MENU' VEGETARIANO



Lo sformatino di melanzane <sup>Km0</sup> alla parmigiana e pesto di basilico 1-3-5-7-8-9 € 14,00

Il tortino salato ai funghi porcini <sup>Km0</sup>, dadolata di zucca <sup>Km0</sup> caramellata, fonduta al "Formadi Frant" <sup>Km0</sup> e polvere di amaretti 1-3-7-9 € 14,00

I ravioli alle melanzane saltati al pomodoro San Marzano, crumble al Grana Padano e basilico <sup>Km0</sup> fritto 1-3-5-7-8-9 € 15,00

Le polpettine di melanzane e mozzarella su salsa al datterino giallo <sup>Km0</sup> 1-3-5-7-9 € 15,00

Tofu alla griglia, salvia <sup>Km0</sup> e borragine frita con salsa all'agrodolce 1-3-5-6 € 15,00

Coperto Euro 3,00 a persona

\* Prodotto congelato

