



RISTORANTE SETTIMO CIELO

Unsere Küchenchefs heißen Sie herzlich willkommen zu einer gastronomischen Reise, die die authentischen Aromen von Meer und Land zelebriert. Jedes Gericht entsteht aus der perfekten Balance zwischen Tradition und Kreativität, mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und meisterhafter Verarbeitung. Für ein rundum genussvolles Erlebnis bietet unser Weinkeller eine erlesene Auswahl an renommierten lokalen Weinen, die mit Bedacht gewählt wurden, um jede Speise perfekt zu begleiten.

DAS ENGAGEMENT DES GRAND HOTEL ASTORIA FÜR NACHHALTIGKEIT IST TÄGLICH SPÜRBAR.

FÜR UNSERE SPEISEKARTE HABEN WIR FAVINI ALGA CARTA GEWÄHLT – EIN ÖKOLOGISCHES PAPIER, HERGESTELLT AUS ÜBERSCHÜSSIGEN ALGEN AUS DER LAGUNE VON VENEDIG, FSC™-ZERTIFIZIERTEN FASERN UND MIT SELBST ERZEUGTER ERNEUERBARER ENERGIE. EINE UMWELTFREUNDLICHE WAHL, UM DEN VERBRAUCH NEUER ROHSTOFFE ZU REDUZIEREN UND UNSER WERTVOLLES ÖKOSYSTEM ZU SCHÜTZEN.

BEIM BLÄTTERN DURCH UNSER MENÜ BERÜHREN SIE AUCH UNSERE LAGUNE – SCHÜTZEN WIR SIE GEMEINSAM!

DEGUSTATIONSMENÜ

FISCH

Willkommen des Restaurant Settimo Cielo

Thunfischuramaki nach „Settimo Cielo“ Art: frittierter „Gelbflossen“ **
Thunfisch mit Blätterreismantel auf Mangosauce, Wasabimayonnaise,
Wakamealge, Philadelphia und Kataifi

(1-3-4-5-6-7-8-9-10)

Sautierte Ravioli mit Adlerfischfüllung mit Quellerbutter^{km0}, Seefenchel^{km0},
violetter Auberginencreme^{km0}, getoasteten Pistazienkörner, gelber
Datteltomatencoulis^{km0} und balsamischer Essigsphäre

(1-3-4-5-7-8-9)

Seebarschroulade^{km0} nach Capreser Art mit roten Datteltomaten-^{km0} und
taggiasche Olivenfüllung, Mozzarellacreme^{km0}, Basilikumsauce^{km0} und
Kapernpulver aus Pantelleria

(4-5-7-8-9)

Pfirsichparfait^{km0} aus Fossalon mit weißem Schokoladenkuvertur,
Mandelcrumble und Vanillesauce mit Basilikum^{km0}

(1-3-5-7-8)

50,00 €

GETRÄNKE NICHT
INKL.

* Gefrorenes Produkt

** Unterliegt einer thermischen Behandlung gemäß Verordnung (EG) 853/04, Anhang III, Abschnitt VIII,
Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3

MENÙ À LA CARTE

VORSPEISEN

Roher Fisch, Weichtieren und Krustentieren nach „Settimo Cielo“ Art**

(2-4-6-8-9-10-14)

40,00 €

Seebarsch^{km0} trifft Pimm's: Seebarsch carpaccio^{km0} mit Minzenöl, Pimm's Sorbet von „Gelateria Antoniazzi“, Osmosegurke^{km0}, Erdbeerencoulis^{km0} und Ginger Ale Gelee

(3-4-5-6-7-8-9-12)

24,00 €

Thunfischuramaki nach „Settimo Cielo“ Art: frittierter „Gelbflossen“ **

Thunfisch mit Blätterreismantel auf Mangosauce, Wasabimayonnaise, Wakamealge, Philadelphia und Kataifi

(1-3-4-5-6-7-8-9-10)

20,00 €

Büffelmilchmozzarellacarpaccio auf wildem Rucolabett^{km0}, kampanischer Büffelmilchmozzarellaschaum, blau Büffelmilchkäsespänen, roter Zwiebeln marmelade^{km0} und Pan Brioche mit Schokolade

(1-3-5-7-8-9-10)

18,00 €

VEG Erbsenauflauf mit Granapadanokäsefondue, frittiertem Basilikum^{km0}, Kirschtomaten^{km0} confit und taggiasche Olivencrumble

(1-3-5-7-8-9)

16,00 €

* Gefrorenes Produkt

** Unterliegt einer thermischen Behandlung gemäß Verordnung (EG) 853/04, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3

MENÙ À LA CARTE

NUDELN UND REIS

Carnarolireis "Riserva San Massimo" nach Nerano Art mit Zucchini^{km0},
"Provolone del Monaco" Käsekolatur, roter Garnelentartar** aus Mazara del
Vallo und knusprigen friulanischen Schweinebackechips (min. x 2 Personen)
(1-2-5-7-8-9) 42,00 €

Sautierte Ravioli mit Adlerfischfüllung mit Quellerbutter^{km0}, Seefenchel^{km0},
violetter Auberginencreme^{km0}, getoasteten Pistazienkörner, gelber
Datteltomatencoulis^{km0} und balsamischer Essigsphäre
(1-3-4-5-7-8-9) 20,00 €

Eier Bandnudeln mit Hummer nach Busara Art
(1-2-3-5-9-12) 25,00 €

Nudeln "Felicetti Matt" mit Tintenfischeragout, kampanischer
Paprikaschotencreme, finger lime und roter Paprikaschotebrunoise
(1-4-5-9-12-14) 22,00 €

Gefüllte Ravioli Cacio&Pepe, Lammragout^{km0}, Safranstempel^{km0} aus S.
Quirino, Fois gras Sauce mit Portwein und Kaffeepulver
(1-3-5-7-8-9-12) 18,00 €

VEG Auberginenklösschen^{km0} mit Basilikumpesto^{km0}, drei verschiedenen
Tomatensauce^{km0} und geräucherten Ricottakäsespänen^{km0}
(1-3-5-7-8-9) 16,00 €

* Gefrorenes Produkt

** Unterliegt einer thermischen Behandlung gemäß Verordnung (EG) 853/04, Anhang III, Abschnitt VIII,
Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3

MENÙ À LA CARTE

FISCHE UND FLEISCH

Tempura mit Krustentieren* und Borretsch, mit schwarzem
Knoblauchmayonnaise und Süß-Sauersauce

(1-2-3-5-6-7-8-9-10)

25,00 €

Seebarschroulade^{km0} nach Capreser Art mit roten Datteltomaten-^{km0} und
taggiasche Olivenfüllung, Mozzarellacreme^{km0}, Basilikumsauce^{km0} und
Kapernpulver aus Pantelleria

(4-5-7-8-9)

22,00 €

Goldbrassefilet^{km0} confit auf Scampicreme*, Spargeln^{km0}, mit Carbonarasauce
und schwarzem Trüffel

(2-3-4-5-7-8-9)

24,00 €

“Rosa Alpina” Rinderfiletmedaillon mit Pfirsich^{km0} aus Fossalon vom Grill,
balsamischer Essigsphäre und Senfsauce aus Digione

(5-7-8-9-10)

22,00 €

VEG Karotten- und Kichererbsehamburger auf Gemüse Couscous

(1-5-7-8-9)

16,00 €

* Gefrorenes Produkt

** Unterliegt einer thermischen Behandlung gemäß Verordnung (EG) 853/04, Anhang III, Abschnitt VIII,
Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3

JE NACH TÄGLICHER VERFÜGBARKEIT AUF DEM FISCHMARKT KÖNNEN WIR
UNSEREN GÄSTEN ANBIETEN:

Zuchtseebarsch aus dem Meer	60,00 €/KG
Heimischer Seebarsch, wild gefangen im Meer	90,00 €/KG

Zuchtgoldbrasse aus dem Meer	50,00 €/KG
Heimische Goldbrasse, wild gefangen im Meer oder aus der Lagune	70,00 €/KG

Zuchtsteinbutt aus dem Meer	65,00 €/KG
Heimischer Steinbutt, wild gefangen im Meer (nur in der Saison)	85,00 €/KG

Zuchtumferfisch aus dem Meer	60,00 €/KG
Wild gefangener Umberfisch aus dem Meer	90,00 €/KG

DOLCI

Tiramisù Flambé®	16,00 €
------------------	---------

Crepes Nonino	12,00 €
---------------	---------

* Gefrorenes Produkt

** Unterliegt einer thermischen Behandlung gemäß Verordnung (EG) 853/04, Anhang III, Abschnitt VIII,
Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3

GEDECK €4,50
PRO PERSON



EIN GLAS MEHR, IN VOLLKOMMENER UNBESCHWERTHEIT.

LASSEN SIE SICH VON DEN GENÜSSEN DES TISCHES IN ALLER RUHE
VERWÖHNEN.

WENN SIE DEN GENUSS DES ABENDS VERLÄNGERN MÖCHTEN, BIETEN
WIR IHNEN EINEN UNSCHLAGBAREN RABATT FÜR EINEN AUFENTHALT IM
KOMFORT UNSERES HOTELS.

UNSER TEAM STEHT IHNEN FÜR ALLE INFORMATIONEN ZUR VERFÜGUNG.