



RISTORANTE SETTIMO CIELO

****S

I nostri Chef Vi danno il benvenuto in un viaggio gastronomico che celebra i sapori autentici del mare e della terra. Ogni piatto nasce dall'incontro tra tradizione e creatività, con ingredienti selezionati e lavorati con maestria. Per un'esperienza completa, la nostra cantina offre una raffinata selezione di vini locali, scelti con cura per esaltare al meglio ogni portata.

L'IMPEGNO DEL GRAND HOTEL ASTORIA PER LA SOSTENIBILITÀ È QUOTIDIANO.

PER IL NOSTRO MENÙ, ABBIAMO SCELTO FAVINI ALGA CARTA, REALIZZATA CON ALGHE IN ECCESSO DELLA LAGUNA DI VENEZIA, FIBRE CERTIFICATE FSC™ ED ENERGIA RINNOVABILE AUTOPRODOTTA. UNA SCELTA ECOLOGICA PER RIDURRE IL CONSUMO DI RISORSE VERGINI E PROTEGGERE IL NOSTRO PREZIOSO ECOSISTEMA. SFOGLIANDOLO, ACCAREZZATE LA NOSTRA LAGUNA, PROTEGGENDOLA INSIEME A NOI!

MENÙ DEGUSTAZIONE

PESCE

Il benvenuto del Ristorante Settimo Cielo

L'uramaki di tonno rivisitato del Settimo Cielo: tonno “pinne gialle”** avvolto in fogli di riso e fritto su salsa al mango, maionese al wasabi, alga wakame, Philadelphia e paglia di pasta kataifi

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

I ravioli alla ricciola saltati al burro montato alla salicornia^{km0} e finocchietto marino^{km0}, crema di melanzane viola^{km0}, granella di pistacchi tostati, coulis di datterino giallo^{km0} e sfere di aceto balsamico

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

L'involtino di spigola^{km0} in stile caprese: datterini rossi^{km0} e taggiasche, vellutata di mozzarella^{km0}, salsa al basilico^{km0} e polvere di capperi di Pantelleria

(4-5-7-8-9)

Il semifreddo alle pesche^{km0} di Fiumicello con copertura al cioccolato bianco, crumble alle mandorle e salsa alla vaniglia profumata al basilico^{km0}

(1-3-5-7-8)

50,00 €

BEVANDE ESCLUSE

MENÙ À LA CARTE

ANTIPASTI

La nostra interpretazione del crudo di pesce, molluschi e crostacei del
Ristorante Settimo Cielo

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

40,00 €

Il branzino^{km0} incontra il Pimm's: carpaccio di branzino^{km0} con olio alla
menta, sorbetto al Pimm's della gelateria Antoniazzi, cetriolo^{km0} in osmosi,
coulis di fragole^{km0} e gelatina al Ginger Ale

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

24,00 €

L'uramaki di tonno rivisitato del Settimo Cielo: tonno "pinne gialle"^{**} avvolto
in fogli di riso e fritto su salsa al mango, maionese al wasabi, alga wakame,
Philadelphia e paglia di pasta kataifi

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

20,00 €

A tutta bufala: carpaccio di bufala su letto di rucoletta selvatica^{km0}, spuma di
bufala campana D.O.P., scaglie di formaggio blu di bufala, confettura di
cipolla rossa^{km0} e pan brioche al cioccolato

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

18,00 €

**VEG Flan di pisellini novelli con fonduta al Grana Padano D.O.P.,
basilico fritto^{km0}, pomodorini^{km0} in confit e crumble di olive taggiasche**

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

16,00 €

* Prodotto congelato

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

MENÙ À LA CARTE

PRIMI PIATTI

Il riso Carnaroli “Riserva San Massimo” alla Nerano con zucchine^{km0},
colatura di provolone Del Monaco, tartare di gamberi rossi**
di Mazara del Vallo e chips di guanciale friulano croccante (min. x 2 persone)
(1-2-5-7-8-9) 42,00 €

I ravioli alla ricciola saltati al burro montato alla salicornia^{km0} e finocchietto marino^{km0},
crema di melanzane viola^{km0}, granella di pistacchi tostati, coulis di datterino
giallo^{km0} e sfere di aceto balsamico
(1-3-4-5-7-8-9) 20,00 €

I tagliolini all'uovo alla busara di astice
(1-2-3-5-9-12) 25,00 €

Le eliche “Felicetti Matt” al ragù di seppie, vellutata di friggittelli campani, finger
lime e brunoise di peperoni rossi
(1-4-5-9-12-14) 22,00 €

Gli scrigni alla cacio e pepe con ragù di agnello^{km0},
pistilli di zafferano di San Quirino^{km0}, salsa al foie gras aromatizzata al Porto e
polvere di caffè
(1-3-5-7-8-9-12) 18,00 €

VEG Gli gnocchi di melanzane^{km0} al pesto di basilico^{km0}
con salsa ai tre pomodori^{km0} e scaglie di ricotta friulana affumicata^{km0}
(1-3-5-7-8-9) 16,00 €

* Prodotto congelato

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

MENÙ À LA CARTE

SECONDI PIATTI

La fantasia di crostacei* e borraggine in tempura con maionese all'aglio nero fermentato e salsa agrodolce

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

25,00 €

L'involto di spigola ^{km0} in stile caprese: datterini rossi ^{km0} e taggiasche, vellutata di mozzarella ^{km0}, salsa al basilico ^{km0} e polvere di capperi di Pantelleria

(4-5-7-8-9)

22,00 €

Il filetto di orata ^{km0} in olio cottura su crema di scampi*, asparagi ^{km0}, salsa alla carbonara e tartufo nero

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

24,00 €

Il medaglione di filetto di rosa alpina con pesche di Fiumicello ^{km0} grigliate, sfere di balsamico e salsa leggera alla senape di Digione

(5-7-8-9-10)

22,00 €

VEG L'hamburger di carote e ceci vegetariano su insalatina di cous cous e verdure

(1-5-7-8-9)

16,00 €

* Prodotto congelato

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

IN BASE ALLA DISPONIBILITA' GIORNALIERA DEL MERCATO ITTICO
POSSIAMO PROPORRE AI NOSTRI OSPITI:

Branzino allevato in mare	60,00 €/KG
Branzino nostrano pescato in mare	90,00 €/KG

Orata allevata in mare	50,00 €/KG
Orata nostrana pescata in mare o valle da pesca	70,00 €/KG

Rombo allevato in mare	65,00 €/KG
Rombo nostrano pescato in mare (solo in stagione)	85,00 €/KG

Ombrina allevata in mare	60,00 €/KG
Ombrina nostrana pescata in mare	90,00 €/KG

DOLCI

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

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



UN CALICE IN PIÙ, SENZA PENSIERI.

GODETEVI IL PIACERE DELLA TAVOLA IN SERENITÀ.
SE DESIDERATE PROLUNGARE IL PIACERE DELLA SERATA,

VI RISERVIAMO UNO SCONTO IMBATTIBILE PER SOGGIORNARE
NEL COMFORT DEL NOSTRO HOTEL.

IL NOSTRO STAFF È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER OGNI
INFORMAZIONE.