



RISTORANTE SETTIMO CIELO

*****S

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 UND SPARGELN

Willkommen des Restaurant Settimo Cielo

Geräucherte Forelle aus S.Daniele ^{km0}, grüner Spargelsalat aus Fossalon ^{km0},
Carasau Brot-Chips, mariniertes Eigelb ^{km0} und Sauerrahm

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

Spargelravioli ^{km0} aus Fossalon mit lokaler Braune Venusmuschelnragout ^{km0},
getoasteten Mandeln und Queller ^{km0} aus der Lagune vom Grado

(1-3-5-7-8-9-12-14)

Steinbuttschnitzel mit roher Schinken aus Sauris ^{km0} auf sautierte
Rübensprossen mit Chilipfeffer und Spargelcremesuppe aus Fossalon ^{km0}

(1-4-5-7-9)

Tiramisù mit Amaro Nonino "Quintessentia", Spargelsorbet ^{km0}
von der "Gelateria Antoniazzi" aus Grado (1-3-7-8-12)

50,00 €

BEVANDE ESCLUSE

FLEISCH

Willkommen des Restaurant Settimo Cielo

Mariniertes Hirschcarpaccio ^{km0}, Salat, Yogurt- und Gewürzedressing,
karamelisierten Birnen, Kapern aus Pantelleria und Senf- und
Zitronenolivenöl

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

Kartoffel- und Brennesselgnocchi ^{km0} mit friulanischer Enteragout ^{km0},
Gemüse, Stravecchiokäsespänen ^{km0} und Refoscoweinsaucereduktion aus
Scodovacca ^{km0}

(1-3-5-7-9-12)

Kurz angebratenes Lammrippchen ^{km0} auf Sodakrautsalat ^{km0}, Kartoffel vom
Ofen ^{km0} mit Senfemulsion aus Digione

(5-7-9-10)

Tiramisù mit Amaro Nonino "Quintessentia", Spargelsorbet ^{km0}
von der "Gelateria Antoniazzi" aus Grado (1-3-7-8-12)

50,00 €

BEVANDE ESCLUSE

MENÙ À LA CARTE

VORSPEISEN

Geräucherte Forelle aus S.Daniele ^{km0}, grüner Spargelsalat aus Fossalon ^{km0},
Carasau Brot-Chips, mariniertes Eigelb ^{km0} und Sauerrahm

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

20,00 €

Kurz angebratene Jakobsmuscheln* in Speckmantel aus Sauris ^{km0} auf roter
Radicchiocreme ^{km0}, Pitinasalamicrumble ^{km0} aus Val Tramontina,
Asìnokäsekolatur ^{km0} und balsamischer Essigspähre aus Modena

(5-7-9-12-14)

18,00 €

Riesengarnelen** ^{km0} in kataifi, Mozzarellaschaum, Quellersauce ^{km0} aus der
Lagune von Grado und Granny Smith Apfeltartare

(1-2-5-7-8-9)

18,00 €

Mariniertes Hirschcarpaccio ^{km0}, Salat, Yogurt- und Kräuterndressing,
karamelierten Birnen, Kapern aus Pantelleria und Senf- und
Zitronenolivenöl

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

16,00 €

VEG Weissler Spargelaufwurf aus Fossalon ^{km0}, Formadi Frant Fondue ^{km0} und
Haselnüssekörner aus Piemonte

(3-5-7-8-9)

14,00 €

* 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" mit friulanische Sclopit^{km0} und flambierte Scampi* mit Santonego^{km0}, lokales Seebarschcarpaccio**^{km0} und Zitronenschalen aus Amalfi (min. x 2 Personen)

(2-4-5-7-9-12)

42,00 €

Bio Nudeln "Matt Felicetti" mit Krustentierensauce* nach Busara Art

(1-2-5-9-12)

25,00 €

Spargelravioli^{km0} aus Fossalon mit lokaler braune Venusmuschelnragout^{km0}, getoasteten Mandeln und Queller^{km0} aus der Lagune von Grado

(1-3-5-7-8-9-12-14)

18,00 €

Sautierte Bio Spaghetti "Cappelli Felicetti" mit friulanischem Bärlauchpesto^{km0}, roter Garnelentartare** aus Mazara del Vallo, geräucherter Mozzarella sauce aus Apulien, Seeigen und wilden Spargeln^{km0}

(1-2-5-7-8-9-14)

18,00 €

Kartoffel- und Brennesselklösschen^{km0} mit friulanischer Entenragout^{km0}, Gemüse, Stravecchiokäsespänen^{km0} und Refoscoweinsaucereduktion aus Scodovacca^{km0}

(1-3-5-7-9-12)

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

Tintenfischetempura*, panierten Riesengarnelen* in Holzkohle des Bambus und frittierten Zucchini Blüten ^{km0} mit Süß- Sauersauce und Teriyakisauce (1-2-3-5-6-7-8-9-14)	25,00 €
Steinbuttfilet mit roher Schinken aus Sauris ^{km0} auf sautierte Rübensprossen mit Chilipeffer, Öl und Knoblauch und Spargelcremesuppe aus Fossalon ^{km0} (1-4-5-7-9)	20,00 €
Gemischte Fischboreto nach Gradeser Art ^{km0} mit weisse gegrillte Polenta ^{km0} (1-4-5-9-12)	20,00 €
Kurz angebratene Lammrippchen ^{km0} auf Sodakrautsalat ^{km0} , Kartoffel vom Ofen ^{km0} mit Senföl aus Digione (5-7-9-10)	22,00 €

* 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 Umferfisch 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

