



RISTORANTE “7° CIELO”

ANTIPASTI

- La nostra interpretazione del crudo di pesce, molluschi e crostacei del Ristorante Settimo Cielo (2-4-6-8-9-10-14) € 30,00
- L'insalata di aragosta all'olio evo, dadolata di mango, maionese vegana al frutto della passione con sorbetto alla fragola **Km0**, menta **Km0** e ciliegino **Km0** della gelateria Antoniazzi (2-5-6-7-9) € 25,00
- Gli spaghetti di calamaro** tostati su crema di zucchine di Fossalon **Km0**, burratina fumè, crumble al nero di seppia e peperoncino essiccato (1-5-7-8-9) € 18,00
- La fetetta di black angus con composta di cipolle rosse di Cavasso Nuovo **Km0**, fichi **Km0** e raviolo di piadina e scquacquerone fritto (1-3-5-7-8-9) €16,00
- 🌿 Gazpacho freddo all'andalusa con falafel di ceci, panna agra e basilico **Km0** fritto (1-3-5-7-8-9) €14,00

PRIMI PIATTI

- Il riso Carnaroli “pila vecia” ai frutti di mare **Km0** della laguna di Grado profumato al limone, acqua di salicornia **Km0** mantecato al santonego **Km0** (min. x 2 persone) (2-4-5-9-12-14) € 38,00
- Le busiate con le sarde **Km0** fresche nostrane, finocchietto selvatico di laguna **Km0**, pinoli tostati e “muddica atturrata” profumata allo zafferano di San Quirino **Km0** (1-4-5-8-9) € 16,00
- I tagliolini all'uovo alla busara di astice (1-2-3-5-9) € 25,00
- I ravioli di branzino al profumo di agrumi, crema di cicoria, pomodorini **Km0** confit e colatura di provola affumicata (1-3-4-5-7-9) € 16,00
- Gli scrigni alla cacio e pepe con ragù di agnello **Km0** profumato al timo, salsa al parmigiano reggiano e sfere di aceto balsamico (1-3-5-7-8-9-12) € 15,00
- 🌿 Linguine di verdure e lenticchie al pesto di basilico **Km0** su crema di rapa rossa **Km0** e scoglie di stravecchio di malga **Km0** (1-5-7-8-9) € 14,00

SECONDI PIATTI

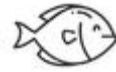
- La tempura di scampi e mazzancolle con verdure stick croccanti e salsa teriyaki (1-2-3-5-6-7-8-9-10) €25,00
- Il saltimbocca di rombo al crudo di San Daniele **Km0** su pesto di pomodori **Km0** secchi alla messinese e vellutata di bufala campana D.O.P. (4-7-8-9) €20,00
- Il turbante di spigola **Km0** nostrana con dadolata di melanzane **Km0** di Fossalon e olive taggiasche su mousse di patate e crema alla rucoletta selvatica **Km0** (1-4-5-7-8-9) €20,00
- Il medaglione di pezzata rossa friulana **Km0** in camicia di lardo di Sauris **Km0**, pesche di Fiumicello grigliate **Km0** e riduzione al cabernet franc **Km0** (5-7-9-12) €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

Gli spaghetti di calamaro** tostati su crema di zucchine di Fossalon ^{Km0}, burratina fumè, crumble al nero di seppia e peperoncino essiccato (1-5-7-8-9)

I ravioli di branzino al profumo di agrumi, crema di cicoria, pomodorini confit ^{Km0} e colatura di provola affumicata (1-3-4-5-7-9)

Il saltimbocca di rombo al crudo di San Daniele ^{Km0} su pesto di pomodori secchi ^{Km0} alla messinese e vellutata di bufala campana D.O.P. (4-7-8-9)

Il semifreddo all'ananas con copertura al cioccolato bianco, quenelle di ricotta montata al cioccolato e salsa alle noci (3-7-8)

DEGUSTAZIONE CARNE



Il benvenuto del Ristorante Settimo Cielo.

La fetta di black angus con composta di cipolle rosse di Cavasso Nuovo ^{Km0}, fichi ^{Km0} e raviolo di piadina e scyacquerone fritto (1-3-5-7-8-9)

Gli scrigni alla cacio e pepe con ragù di agnello ^{Km0} profumato al timo, salsa al parmigiano reggiano e sfere di aceto balsamico (1-3-5-7-8-9-12)

Il medaglione di pezzata rossa friulana ^{Km0} in camicia di lardo di Sauris ^{Km0}, pesche di Fiumicello ^{Km0} grigliate e riduzione al cabernet franc ^{Km0} (5-7-9-12)

Il semifreddo all'ananas con copertura al cioccolato bianco, quenelle di ricotta montata al cioccolato e salsa alle noci (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

Tiramisù Flambé[®]

€ 14,00

Crepes Nonino

€ 12,00



Il del Grand Hotel Astoria

Il nostro impegno quotidiano per la sostenibilità e la cura dell'ambiente ci ha condotto a optare per l'utilizzo di oliere e zuccheriere in sostituzione delle monodosi. Questa scelta consente di ridurre significativamente i rifiuti, permettendoci al contempo di offrirVi prodotti di alta qualità in un formato elegante e pratico. Grazie per aver scelto di condividere con noi questo impegno verso un futuro più sostenibile!