



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

Le cappellette* americane rivisitate alla Milano-Torino:
cappellette* americane tostate, riduzione al Bitter Campari, riduzione al
Vermouth Punt e Mes, arance essicate, tartara di pesche nettarine di
Fiumicello^{km0} e stracciatella di burrata pugliese

(5-7-9-12-14)

I paccheri Felicetti Bio ripieni di burrata d'Andria e polpa di granchio reale su
crema di datterini gialli^{km0}, granella di pistacchi di Bronte, caviale di mango e
croccante di melanzane^{km0}

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

Il trancetto di ombrina gratinato alle olive
su caprese liquida di mozzarella e caviale al basilico^{km0}

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

Il Ferrero Rocher con gelato al cocco della Gelateria Antoniazzi di Grado e
salsa alle amarene

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 €

La tartara di ricciola** con sorbetto al mojito della Gelateria Antoniazzi di
Grado, centrifuga di cetrioli di Fiumicello^{km0}, coulis di mango e mostarda di
ciliegie^{km0}

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

25,00 €

Le cappesante* americane rivisitate alla Milano-Torino:
cappesante* americane tostate, riduzione al Bitter Campari, riduzione al
Vermouth Punt e Mes, arance essicate, tartara di pesche nettarine di
Fiumicello^{km0} e stracciatella di burrata pugliese

(5-7-9-12-14)

22,00 €

La chianina incontra il Bloody Mary:
battuta di chianina in purezza, riduzione al Bloody Mary, sedano croccante,
tuorlo marinato, perlage di tartufo estivo e pan brioche fatto in casa

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

20,00 €

VEG Il timballo morbido di ricotta friulana^{km0} e zucchine di Fiumicello^{km0}
su coulis di datterini gialli^{km0}, crumble di olive taggiasche e basilico^{km0} fritto

(1-3-5-7-9)

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” profumato ai limoni di Amalfi mantecato al mascarpone di bufala, tartara di tonno**, capperi di Pantelleria, crema di olive e katsubushi (min. x 2 persone)

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

42,00 €

I paccheri Felicetti Bio ripieni di burrata d’Andria e polpa di granchio reale su crema di datterini gialli^{km0}, granella di pistacchi di Bronte, caviale di mango e croccante di melanzane^{km0}

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

22,00 €

I tagliolini all’uovo alla busara di astice

(1-2-3-5-9)

25,00 €

I bottoni al gambero rosso con la loro tartara**, succo di anguria di Fiumicello^{km0}, latte di cocco, gelatina al Gin Mare e zeste di lime

(1-2-3-5-7-9)

22,00 €

Gli gnocchi casarecci alla rapa rossa alla carbonara rivisitata al crudo di San Daniele^{km0}, favette e scaglie di Pecorino Romano

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

16,00 €

VEG I ravioloni di ricotta di bufala nappati alla fonduta di Parmigiano, crema di spinacina e noci croccanti

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

15,00 €

* 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

I gamberi* in tempura alla sale e pepe
con zucchine di Fiumicello^{km0} e salsa teryaki

(1-2-3-5-6-7-8-9-10-12)

25,00 €

Il lingotto di spigola su crema di patate profumata al lime, insalatina di
fincocchi all'arancia e riduzione al Gintonego^{km0}

(4-5-7-9-12)

24,00 €

Il trancetto di ombrina gratinato alle olive
su caprese liquida di mozzarella e caviale al basilico^{km0}

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

22,00 €

Il filettino di vitello cotto a bassa temperatura con la sua riduzione,
macedonia di frutta di stagione grigliata^{km0}, riduzione al Picolit^{km0} e sorbetto
alle pesche di Fiumicello^{km0}

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

22,00 €

VEG Il tofu alla griglia con salsa di soia e insalatina di quinoa con verdure e
bacche di Goji

(1-5-6-9)

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.