



## RISTORANTE "SETTIMO CIELO"

### VORSPEISEN

Lokalen Seebarsch-Carpaccio <sup>Km0**</sup> mit Spargelsalat <sup>Km0</sup> aus Fossalon, salzinger englischer Soße und balsamischen Essigkugeln aus Modena (3-4-6-7)	€ 20,00
Lokalen sautierten Kammuscheln* mit Butter und Wacholder, Tintenfischtinte <sup>Km0</sup> , roten Zwiebelmarmelade <sup>Km0</sup> und Petersiliensauce <sup>Km0</sup> (1-5-9-10-14)	€ 18,00
Lokale Riesengarnelen <sup>Km0</sup> ** in Kataifi auf Ziegenricottaschaum und dreifarbigem gerösteten Paprika-Mayonnaise (1-2-3-5-6-7-8-9-10)	€ 18,00
Törtchen mit „Formadi Frant“ <sup>Km0</sup> , knuspriger Pitina aus Cavasso Nuovo, <sup>Km0</sup> karamellisierten Apfelwürfel <sup>Km0</sup> auf Walnusscreme aus Sorrento (3-7-8)	€ 16,00
✓ Auberginenblättertieg <sup>Km0</sup> nach Parmigiana Art mit Parmesankäsekrokant und Basilikumöl (1-5-7-8-9)	€ 14,00

### NUDELN UND REIS

Carnarolireis „pila vecia“ mit „Sclopit“ <sup>Km0</sup> , roter Garnelen-Tartare*, weißer Spargelcreme <sup>Km0</sup> aus Fossalon und geräucherter Mozzarella (min. für 2 Personen) 2-4-7-9	€ 38,00
Sautierte Ravioli mit Spargelfüllung <sup>Km0</sup> , lokalen Braune Venusmuscheln <sup>Km0</sup> und getoasteten Mandeln 1-3-4-7-8-9-14	€ 18,00
Bandnudeln mit Krustentieren*nach Busara Art 1-2-4-9-12	€ 28,00
Nudeln aus Gragnano mit lokalen Tintenfischeboreto <sup>Km0</sup> nach Gradeser Art 1-4-9-14	€ 18,00
Ravioli mit „Cacio e Pepe“ gefüllt mit Entenragout <sup>Km0</sup> , Gemüsebrunoise und getrocknetem und fritiertem Paprikapulver 1-3-7-8-9	€ 18,00
✓ Brennnesselklösschen <sup>Km0</sup> mit Montasiokäsefondue <sup>Km0</sup> , balsamischer Essigreduktion und Walnüsse- und Haselnüssekörnen 1-3-5-7-9	€ 14,00

### FISCHE UND FLEISCH

Scampi*- und Zucchinitempura <sup>Km0</sup> mit süß-sauer Sauce und fritierten Polentawürfel <sup>Km0</sup> 1-2-3-4-5-6-8-10	€ 25,00
Kunz angebratener Tintenfisch* auf sautierte Rübensprossenbett, römischem Schafskäse, Tomatensauce <sup>Km0</sup> und Taggiasche Olivencrumble 7-8-9-14	€ 20,00
Lokales Goldbrassenfilet <sup>Km0</sup> mit S. Daniele Rohschinken <sup>Km0</sup> , Kartoffelmousse, <sup>Km0</sup> Erbsencreme und Friulanoweinsauce <sup>Km0</sup> 4-5-7-9-12	€ 22,00
Kurz angebratene Lammrippchen <sup>Km0</sup> , Kartoffeln mit Rosmarin, gemischten Gemüse <sup>Km0</sup> und Senfdressing 5-7-9-10	€ 20,00
✓ Fritierter Tommkäse aus Piemont mit Gemüse <sup>Km0</sup> vom Grill 1-3-5-7-8-9	€ 14,00

Gedeck: € 4,50 pro Person

\* Tiefkühlprodukt

\*\* Unterliegt der Wärmebehandlung gemäß reg.Ce853/04 all. III, sez.VIII, cap.3, lett.D, punto 3

# DEGUSTATIONSMENU

Das Willkommen von "Grand Hotel Astoria"

Törtchen mit „Formadi Frant“ <sup>Km0</sup>, knuspriger Pitina aus Cavasso Nuovo, <sup>Km0</sup>  
karamellisierten Äpfelwürfel <sup>Km0</sup> auf Walnusscreme aus Sorrento (3-7-8)

Ravioli mit „Cacio e Pepe“ gefüllt mit Entenragout <sup>Km0</sup>, Gemüsebrunoise  
und getrocknetem und frittiertem Paprikapulver 1-3-7-8-9

Kurz angebratene Lammrippchen <sup>Km0</sup>, Kartoffeln mit Rosmarin,  
gemischtem Gemüse <sup>Km0</sup> und Senfdressing 5-7-9-10

Zwei Schokoladenmousse mit Haselnusskrokant und Birnensauce <sup>Km0</sup> 1-3-7-8

€ 48,00 Getränke nicht inkl.  
Gedeck: € 4,50 pro Person

## April ist Spargelmonat... unser Themen-Degustationsmenü

Das Willkommen des Restaurant "Settimo Cielo"

Lokaler Seebarsch <sup>Km0</sup>-Blätterteig\*\*, Carasau-Brot und Äpfel <sup>Km0</sup> mit salzinger englischer Soße  
und grünem Spargel-Sorbet <sup>Km0</sup> aus Fossalon (Gelateria „Antoniazzi“ in Grado) 1-3-4-7-8-9

Ravioli mit Spargelfüllung <sup>Km0</sup>, roten Garnelen-Tartare aus Mazara del Vallo,  
mariniertes Eigelb und geräucherten Mozzarella-Streifen (1-2-3-5-7-9)

Lokales Goldbrassenfilet <sup>Km0</sup> mit S. Daniele Rohschinken <sup>Km0</sup>, Safranreduktion <sup>Km0</sup> aus San Quirino  
auf weißer Spargelcreme <sup>Km0</sup> aus Fossalon (4-7-9)

Weißer Schokoladenmousse, Erdbeercoulis <sup>Km0</sup>,  
grüne Spargelcreme <sup>Km0</sup> von Fossalon und Haselnusskrokant (1-3-7-8)

Das Degustationsmenü ist so konzipiert, dass es von allen Gästen am Tisch geteilt werden kann

€ 48,00 Getränke nicht inkl.  
Gedeck: € 4,50 pro Person

\* Tiefkühlprodukt

\*\*Unterliegt der Wärmebehandlung gemäß reg.Ce853/04 all. III, sez.VIII, cap.3, lett.D, punto 3