



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

Willkommen des Restaurant Settimo Cielo

Getoastete Tintenfischejulienne** auf Zucchini-creme aus Fossalon^{km0},
geräucherter apulischer Mozzarella, getrockneten Chilli-Pfeffersteifen und
Taggiasche Oliven- crumble

(5-7-9-14)

Sautierte Ravioli mit Adlerfischfüllung, Limettebutter, grünem Apfel,
Gurkengel^{km0} aus Fiumicello und Basilikumkaviar

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

Kurz angebratenes und mariniertes Makrelefilet mit Extra Vergine
Olivenöl „Parovel“^{km0} auf Büffelmozzarellacreme D.O.P., Himbeerencoulis
und marinierten roten Zwiebeln aus Tropea

(1-4-5-7-9)

Pistazienparfait mit weisser Schokoladensauce und Schokoladecrumble
aus Modica

(1-3-7-8)

50,00 €

GETRÄNKE NICHT
INKL.

* 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

VORSPEISEN

Roher Fisch, Weichtieren und Krustentieren nach „Settimo Cielo“ Art**

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

40,00 €

Roter Garnelentartare** aus Mazara del Vallo, Passion Fruit, Orangegazpacho, Minzeöl und Büffelmozzarellaschaum

(1-2-5-7-9)

25,00 €

Getoastete Tintenfischejulienne** auf Zucchini-creme aus Fossalon^{km0}, geräucherter apulischer Mozzarella, getrockneten Chilli-Pfeffersteifen und Taggiasche Olivencrumble

(5-7-9-14)

22,00 €

D'Ossvaldo roher Schinken^{km0}, roter Zwiebeln-marmelade aus Cavasso Nuovo^{km0}, karamelierten Feigen^{km0} und hausgemachter Pan Brioche

(1-3-5-7-9)

20,00 €

MENÙ À LA CARTE

* Gefrorenes Produkt

** Unterliegt einer thermischen Behandlung gemäß Verordnung (EG) 853/04, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3

NUDELN UND REIS

Carnarolireis "Riserva San Massimo" mit Safran aus S.Quirino^{km0},
Jakobsmuscheln* und seiner Tartare mit schwarzer Trüffel
(min. x 2 Personen)

[4-5-7-9-12-14]

44,00 €

Nudeln aus Gragnano mit Blaue Krebse^{km0}, kurz angebratener
Gemüsejulienne, Ingwer confit und Tomatenwasser^{km0}

[1-2-5-7-8-9-12]

23,00 €

Sautierte Ravioli mit Adlerfischfüllung, Limettebutter, grünem Apfel,
Gurkengel^{km0} aus Fiumicello und Basilikumkaviar

[1-3-4-5-7-9]

22,00 €

Ravioli mit Schafricotta- und Pistazienfüllung aus Sicilia, Lamm mit wildem
Fenchel, violetter Auberginensauce, Kirschtomaten confit, Poleiminze^{km0} und
Speckchips^{km0} aus Sauris

[1-3-5-7-8-9]

17,00 €

MENÙ À LA CART

* 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

FISCHE UND FLEISCH

Lokale Fischtempura^{km0}, knusprigen Gemüse und schwarzer Knoblauchmayonnaise

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

25,00 €

Kurz angebratenes und mariniertes Makrelefilet mit Extra Vergine Olivenöl „Parovel“^{km0} auf Büffelmozzarellacreme D.O.P., Himbeerencoulis und marinierten roten Zwiebeln aus Tropea

(1-4-5-7-9)

22,00 €

Aromatisierte Seebarsch-^{km0} und Scampiroulade* mit Trüffel, Artischocken mit Öl, Knoblauch und Petersilie, lokalen Venusmuschelsauce^{km0} und Tomatenconcasse^{km0}

(1-2-4-5-7-9-12-14)

24,00 €

„Rosa Alpina“ Rindermedaillons mit Speckmantel^{km0} aus Sauris, süsser Verduzzoweinsauce, Kartoffeln vom Ofen und Feigen^{km0} vom Grill

(5-7-9-12)

25,00 €

JE NACH TÄGLICHER VERFÜGBARKEIT AUF DEM FISCHMARKT KÖNNEN WIR UNSEREN GÄSTEN ANBIETEN:

* Gefrorenes Produkt

** Unterliegt einer thermischen Behandlung gemäß Verordnung (EG) 853/04, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3

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



EIN GLAS MEHR, IN VOLLKOMMENER UNBESCHWERTHEIT.

LASSEN SIE SICH VON DEN GENÜSSEN DES TISCHES IN ALLER RUHE
VERWÖHNEN.

WENN SIE DEN GENUSS DES ABENDS VERLÄNGERN MÖCHTEN, BIETEN
WIR IHNEN EINEN UNSCHLAGBAREN RABATT FÜR EINEN AUFENTHALT IM
KOMFORT UNSERES HOTELS.

UNSER TEAM STEHT IHNEN FÜR ALLE INFORMATIONEN ZUR VERFÜGUNG.