



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

La julienne di calamaro** tostata su crema di zucchine di Fossalon^{km0}, stracciatella di burrata pugliese affumicata, fili di peperoncino essiccati e sabbia di taggiasche

(5-7-9-14)

I tortelli alla ricciola saltati al burro montato al lime, mela verde, gel di cetrioli di Fiumicello^{km0} e caviale di basilico

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

Il filetto di sgombro marinato all'olio evo Parovel^{km0} e scottato su vellutata di mozzarella di bufala campana D.O.P., coulis di lampone e cipolla rossa di Tropea in saor

(1-4-5-7-9)

Semifreddo di pistacchio con salsa al cioccolato bianco e crumble al cioccolato di Modica

(1-3-7-8)

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 gambero rosso** di Mazara del Vallo, fruit passion,
gazpacho di arance, olio alla menta e mozzarella di bufala soffice

(1-2-5-7-9)

25,00 €

Le julienne di calamaro** tostata su crema di zucchine di Fossalon^{km0},
stracciatella di burrata pugliese affumicata, fili di peperoncino essiccati
e sabbia di taggiasche

(5-7-9-14)

22,00 €

Il prosciutto crudo d'Osvaldo^{km0}, composta di cipolle rosse di Cavasso Nuovo^{km0},
fichi^{km0} caramellati e pan brioche fatto in casa

(1-3-5-7-9)

16,00 €

MENÙ À LA CARTE

* Prodotto congelato

** Soggetto a trattamento termico conforme Reg.Ce853/04 all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 3

PRIMI PIATTI

Il riso Carnaroli “Riserva San Massimo” allo zafferano di San Quirino^{km0}, capesante*
con la loro tartara e tartufo nero estivo

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

44,00 €

Le eliche di Gragnano al granchio blu^{km0}, paglia di verdure estive scottate,
zenzero in confit e acqua di pomodoro^{km0}

(1-2-5-7-8-9-12)

23,00 €

I tortelli alla ricciola saltati al burro montato al lime, mela verde,
gel di cetrioli di Fiumicello^{km0} e caviale di basilico

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

22,00 €

I bauletti con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia, agnello al finocchietto selvatico,
salsa di melanzane viola bruciate, pomodorini confit, mentuccia^{km0}
e chips di lardo di Sauris^{km0}

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

17,00 €

MENÙ À LA CARTE

* Prodotto congelato

** Soggetto a trattamento termico conforme Reg.Ce853/04 all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 3

SECONDI PIATTI

La tempura di pesce azzurro nostrano^{km0} in varietà di farine, verdure
croccanti e maionese all'aglio nero

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

25,00 €

Il filetto di sgombro marinato all'olio evo Parovel^{km0} e scottato su vellutata di
mozzarella di bufala campana D.O.P., coulis di lampone
e cipolla rossa di Tropea in saor

(1-4-5-7-9)

22,00 €

Il rollè di branzino^{km0} e scampi* aromatizzato al tartufo, carciofi trifolati,
fondo di vongole veraci^{km0} nostrane e concassè di pomodoro^{km0} in purezza

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

24,00 €

Il medaglione di rosa alpina in camicia di lardo di Sauris^{km0}, salsa al verduzzo,
patate novelle al forno e fichi^{km0} grigliati

(5-7-9-12)

25,00 €

IN BASE ALLA DISPONIBILITA' GIORNALIERA DEL MERCATO ITTICO
POSSIAMO PROPORRE AI NOSTRI OSPITI:

* Prodotto congelato

** Soggetto a trattamento termico conforme Reg.Ce853/04 all. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, punto 3

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.

