



RISTORANTE "SETTIMO CIELO"

ANTIPASTI

- Il carpaccio di spigola nostrana^{Km0**} con insalatina di asparagi di Fossalon^{Km0}, salsa Inglese salata e sfere di aceto balsamico di Modena (3-4-6-7) € 20,00
- I pettini di mare* spadellati al burro e ginepro, nero di seppia^{Km0}, marmellata di cipolle rose^{Km0} e salsa al prezzemolo^{Km0} (1-5-9-10-14) € 18,00
- Le mazzancolle nostrane^{Km0**} in pasta Kataifi su spuma di ricotta caprina e maionese tricolore di peperoni arrostiti (1-2-3-5-6-7-8-9-10) € 18,00
- Il tortino salato al "formadi frant"^{Km0}, croccante di pitina di Cavasso nuovo^{Km0}, dadolata di mele^{Km0} caramellate su crema di noci di Sorrento (3-7-8) € 16,00
- 🌿 Millefoglie di melanzane^{Km0} alla parmigiana con croccante al grana e olio al basilico (1-5-7-8-9) € 14,00

PRIMI PIATTI

- Il riso Carnaroli "pila vecia" mantecato allo "sclopit"^{Km0} con tartar di gamberi rossi*, crema di asparagi bianchi di Fossalon^{Km0} e stracciatella di burrata affumicata (min. 2 persone) (2-4-7-9) € 38,00
- I tortelli agli asparagi^{Km0} saltati al raguttino di fasolari^{Km0} nostrani e mandorle tostate (1-3-4-7-8-9-14) € 18,00
- I tagliolini all'uovo alla busara di crostacei* (1-2-4-9-12) € 28,00
- I paccheri di Gragnano con seppie^{Km0} nostrane in boreto (1-4-9-14) € 18,00
- Gli scrigni alla cacio e pepe con ragù di anatra^{Km0}, brunoise di verdure e polvere di peperone crusco (1-3-7-8-9) € 18,00
- 🌿 Le chicche di ortica^{Km0} con fonduta al Montasio^{Km0}, riduzione all'aceto balsamico e granella di noci e nocciole (1-3-5-7-9) € 14,00

SECONDI PIATTI

- La tempura di scampi* e zucchine^{Km0} con salsa agrodolce e cubotti di polenta rustica^{Km0} fritta (1-2-3-4-5-6-8-10) € 25,00
- Il calamaro* scottato su nido di cime di rapa saltate alla barese, pecorino romano, vellutata di pomodoro^{Km0} e crumble di olive taggiasche (7-8-9-14) € 20,00
- Saltimbocca di orata^{Km0} nostrana al crudo di San Daniele^{Km0} con mousse di patate^{Km0} di montagna, cremoso ai piselli e salsa al friulano^{Km0} (4-5-7-9-12) € 22,00
- Le costicine di agnello^{Km0} alla scottadito con patate^{Km0} novelle al rosmarino^{Km0}, caponatina di verdure^{Km0} e dressing alla senape (5-7-9-10) € 20,00
- 🌿 Il tomino piemontese dorato con verdure^{Km0} 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 CARNE



Il benvenuto del Ristorante Settimo Cielo

Il tortino salato al "formadi frant"^{Km0}, croccante di pitina di Cavasso nuovo^{Km0}, dadolata di mele^{Km0} caramellate su crema di noci di Sorrento (3-7-8)

Gli scrigni alla cacio e pepe con ragù di anatra^{Km0}, brunoise di verdure^{Km0} e polvere di peperone crusco** (1-3-5-7-9)

Le costicine di agnello^{Km0} alla scottadito con patate^{Km0} novelle al rosmarino, caponatina di verdure^{Km0} e dressing alla senape (5-7-9-10)

Mousse ai due cioccolati con croccante alle nocciole e salsa alle pere^{Km0} (1-3-7-8)

€ 48,00, bevande escluse
Coperto € 4,50 a persona

Aprile è il mese dell'asparago... la nostra degustazione a tema

Il Benvenuto del Ristorante "Settimo Cielo"

Millefoglie di branzino nostrano**^{Km0}, pane Carasau e mele^{Km0} con salsa Inglese salata e sorbetto di agli asparagi verdi^{Km0} di Fossalon (Gelateria "Antoniazzi" di Grado) 1-3-4-7-8-9

Ravioli agli asparagi^{Km0}, tartare di gambero rosso* di Mazara del Vallo, tuorlo marinato e stracciatella di burrata affumicata (1-2-3-5-7-9)

Saltimbocca di orata nostrana^{Km0} al crudo di San Daniele^{Km0}, il suo fumetto ristretto e aromatizzato allo zafferano di San Quirino^{Km0} su crema parmantier di asparagi bianchi^{Km0} di Fossalon (4-7-9)

Mousse al cioccolato bianco, coulis di fragole^{Km0}, cremoso agli asparagi verdi^{Km0} di Fossalon e croccante alla nocciola (1-3-7-8)

Il menù degustazione è pensato per essere condiviso e apprezzato da tutti i commensali al tavolo

€ 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