



RISTORANTE “7° CIELO”

VORSPEISEN

- Roher Fisch, Krustentiere und Weichtiere nach „Settimo Cielo“ Art 2-4-6-8-9-10-14 € 30,00
- Langustesalat mit extra vergine Olivenöl, Mangowürfel, vegan Passionsfrucht-mayonnaise, Sorbet mit Erdbeeren ^{Km0}, Minze ^{Km0} und Kirschtomaten ^{Km0} (Gelateria Antoniazzi) 2-5-6-7-9 € 25,00
- Getoastete Tintenfischstreifen ** auf Zucchinicreme ^{Km0} aus Fossalon, geräucherter Mozzarella, Tintenfischintecrumble und getrocknete Chili-Pfeffer 1-5-7-8-9 € 18,00
- Black-Angus mit roten Zwiebelkompott ^{Km0} aus Cavasso Nuovo, Feigen ^{Km0} und frittiertes Teigfladenraviolo mit Squacqueronekäsefüllung 1-3-5-7-8-9 € 16,00
- ✓ Kalte Gazpacho mit Kichererbsenfalafel, sauer Rahm und frittiertem Basilikum ^{Km0} 1-3-5-7-8-9 € 14,00

NUDELN UND REIS

- Carnarolireis “pila vecia” mit Meeresfrüchte ^{Km0} aus der Lagune von Grado mit Zitrone, Quellerwasser ^{Km0} und Santonego ^{Km0} (min. für 2 Personen) 2-4-5-9-12-14 € 38,00
- Nudeln mit frischen lokalen Sardinen ^{Km0}, wildem Fenchel ^{Km0} aus der Lagune, gotoasteten Pinienkernen und gotoasteten Paniermehl mit Safran ^{Km0} aus San Quirino 1-4-5-8-9 € 16,00
- Bandnudeln mit Hummer nach Busara Art 1-2-3-5-9 € 25,00
- Ravioli mit Seebarschfüllung, Zitrusfrüchte, Zichoriecreme, Kirschtomaten ^{Km0} confit und geräucherter Provolakäsekolatur 1-3-4-5-7-9 € 16,00
- Gefüllte Ravioli mit „cacio e pepe“, Lammragout ^{Km0} mit Thymian, Parmesankäsesauce und balsamischer Essigsphäre 1-3-5-7-8-9-12 € 15,00
- ✓ Gemüse- und Linsenbandnudeln, Basilikumpesto ^{Km0} auf roter Betencreme ^{Km0} und Käsespänen von „Stravecchio di malga“ ^{Km0} 1-5-7-8-9 € 14,00

FISCHE UND FLEISCH

- Tempura mit Scampi und Riesengarnelen, knusprigem Gemüse und Teriyakisauce 1-2-3-5-6-7-8-9-10 € 25,00
- Steinbutttranche mit S. Daniele roher Schinken ^{Km0} auf getrockneter Tomatenpesto ^{Km0} und kampanischer Büffelmozzarellacreme 4-7-8-9 € 20,00
- Lokaler Seebarschturban ^{Km0} mit Auberginenwürfel ^{Km0} aus Fossalon und taggiasche Oliven auf Kartoffelmousse und wilder Rucolacreme ^{Km0} 1-4-5-7-8-9 € 20,00
- Friulanische Rindermedaillon ^{Km0} in Speckmantel ^{Km0} aus Sauris, Pfirsiche ^{Km0} aus Fiumicello vom Grill und Cabernet Franc Weinreduktion ^{Km0} 5-7-9-12 € 22,00
- ✓ Frittiertes Tommekäse aus Piemont mit Gemüse vom Grill 1-3-5-7-8-9 € 14,00

DEGUSTATIONSMENU



Das Willkommen von Restaurant "Settimo Cielo"

Getoastete Tintenfischstreifen ** auf Zucchinicreme ^{Km0} aus Fossalon, geräucherter Mozzarella, Tintenfischtintecrumble und getrocknete Chili-Pfeffer 1-5-7-8-9

Ravioli mit Seebarschfüllung, Zitrusfrüchte, Zichoriecreme, Kirschtomaten ^{Km0} confit und geräucherter Provolakäsekolatur 1-3-4-5-7-9

Steinbutttranche mit S. Daniele roher Schinken ^{Km0} auf getrockneter Tomatenpesto ^{Km0} und kampanischer Büffelmozzarellacreme 4-7-8-9

Ananasparfait mit weisser Schokoladekovertur, Schokolade- und Ricottakäsequenelle und Walnüssesauce 3-7-8

DEGUSTATIONSMENU



Das Willkommen von Restaurant "Settimo Cielo"

Black-Angus mit roten Zwiebelkompott ^{Km0} aus Cavasso Nuovo, Feigen ^{Km0} und frittiertes Teigfladenraviolo mit Squacqueronekäsefüllung 1-3-5-7-8-9

Gefüllte Ravioli mit „cacio e pepe“, Lammragout ^{Km0} mit Thymian, Parmesankäsesauce und balsamischer Essigsphäre 1-3-5-7-8-9-12

Friulanische Rindermedaillon ^{Km0} in Speckmantel ^{Km0} aus Sauris, Pfirsiche ^{Km0} aus Fiumicello vom Grill und Cabernet Franc Weinreduktion ^{Km0} 5-7-9-12

Ananasparfait mit weisser Schokoladekovertur, Schokolade- und Ricottakäsequenelle und Walnüssesauce 3-7-8

€ 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

Tiramisù Flambé[®]

€ 14,00

Crepes Nonino

€ 12,00



Das  des Grand Hotel Astoria

Unser tägliches Engagement für Nachhaltigkeit und Umweltschutz hat uns dazu veranlasst, Öl- und Zuckerdosen anstelle von Einwegportionen zu verwenden. Diese Entscheidung ermöglicht es uns, die Abfallmenge erheblich zu reduzieren und Ihnen gleichzeitig hochwertige Produkte in einem eleganten und praktischen Format anzubieten.

Vielen Dank, dass Sie sich mit uns für eine nachhaltigere Zukunft einsetzen!