



RISTORANTE “7° CIELO”

ANTIPASTI

- La tartare di tonno Pinna Gialla** con puntarelle di cicoria, stracciatella di burrata pugliese, maionese ai capperi e olio alle acciughe del Cantabrico (3-4-5-6-7-8-9-10) € 25,00
- Le capesante* in camicia di guanciaie di Sauris^{Km0} su letto di carciofi spadellati, mousse di ricotta di capra^{Km0} e glassa allo zafferano^{Km0} (5-7-9-12-14) € 20,00
- I canestrelli* ai ferri su letto di rucoletta e olio profumato al prezzemolo e limone di Amalfi (14) € 18,00
- Il carpaccio di cervo fumè con insalatina di Rosa di Gorizia^{Km0}, chutney ai frutti di bosco, pan brioche fatto in casa al cioccolato fondente e olio al tartufo (1-3-5-7-9-10) € 18,00

PRIMI PIATTI

- Il riso Carnaroli “pila vecia” alla Rosa dell’Isonzo^{Km0}, tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, ciccioli di lardo di Sauris^{Km0} e riduzione al balsamico di Modena (min. x 2 persone) (2-5-9-12) € 38,00
- I ravioloni con crema di ricotta di bufala e spinacina, guazzetto di triglie^{Km0} di scoglio, carciofi fritti e crumble di olive taggiasche (1-3-4-5-7-9) € 16,00
- I tagliolini all’uovo con mazzancolle**^{Km0} nostrane alla busara (1-2-3-5-9-12) € 18,00
- I bauletti ai funghi porcini con ragù di cinghiale friulano^{Km0} e verdure, riduzione al Barolo e polvere di ginepro (1-3-5-7-9-12) € 16,00

SECONDI PIATTI

- La tempura di rombo^{Km0} in farina di polenta gialla di Aquileia, gamberoni* alle mandorle, verdure, maionese al peperone rosso e salsa tartara (1-2-3-4-5-7-8-9-10) € 22,00
- L’involto di branzino nostrano^{Km0} con crudo di San Daniele^{Km0} e spuma di castagne, porri fritti, salsa alla Ribolla Gialla^{Km0} e mousse di patate allo zafferano di San Quirino^{Km0} (1-3-4-5-7-8-9-12) € 20,00
- Il boreto di pesce alla gradese^{Km0} con polenta^{Km0} alla griglia (1-4-5-7-9-12) € 20,00
- Il rotolo di cappone ripieno al radicchio di Treviso con mousse di patate^{Km0}, nido di spinaci saltati alla parmigiana e salsa al Porto (1-3-5-7-8-9-12) € 18,00

Coperto € 4,50 a persona

* Prodotto congelato

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

