



RISTORANTE "7° CIELO"

ANTIPASTI

La nostra interpretazione del crudo di pesce, molluschi e crostacei del ristorante settimo cielo (2-4-6-8-9-10-14)	€ 30,00
La millefoglie di astice e chips di pane alle olive, coulis freddo di pomodoro pachino Km0, cipolla di Tropea in agrodolce e gelatina al piccolit Km0 (1-2-5-8-9)	€ 25,00
I pettini di mare* scottati su crema di zucchine Km0 e basilico Km0, burrata d'Andria e melone Km0 di Fossalon in due consistenze (5-7-9-14)	€ 18,00
Il petto d'oca affumicato, pesche Km0 di Fiumicello caramellate, perle di aceto balsamico e pan brioche fatto in casa (1-3-5-7-9-12)	€ 16,00
✔ Il tortino caldo di sfoglia con provola di Agerola, pomodoro del Piennolo su crema di peperone giallo, mandorle tostate e sorbetto al gorgonzola (Gelateria Antoniazzi) (1-3-5-7-8-9)	€ 14,00

PRIMI PIATTI

Il riso Carnaroli "pila vecchia" alle vongole Km0 e scorfano mantecato alla crema di basilico Km0 e provolone del Monaco (min. x 2 persone) (4-5-7-9-14)	€ 38,00
Gli scrigni ripieni agli scampi, salsa di pomodoro datterino Km0, burrata fumè, zest di lime e la tartare di scampi** (1-2-3-5-7-9)	€ 20,00
I tagliolini all'uovo alla busara di astice* (1-2-3-5-9)	€ 25,00
Gli gnocchi di branzino Km0 fatti in casa, su crema di rucola Km0 selvatica, chips al nero di seppia Km0 e spaghetti di calamaro* tostati (1-3-4-5-7-8-9-14)	€ 18,00
I maccheroncini al torchio al ragù di vitello in bianco e verdure croccanti Km0 (1-3-5-7-9)	€ 16,00
✔ I ravioli con stracciatella di burrata e fiori di zucca Km0 saltati al burro montato alla menta, su pesto di basilico Km0 e colatura di scamorza (1-3-5-7-8-9)	€ 14,00

SECONDI PIATTI

Il baccalà in tempura con zucchine Km0, fiori di zucca Km0 pastellati e salsa agrodolce (1-3-4-5-6-7-8-9-10)	€ 20,00
Il lingotto di tonno "pinna gialla"*** al sesamo nero, gelatina al pomodoro Km0 e Pernod, giardino di crudità di verdure Km0 e maionese alla fragola Km0 e menta (1-4-5-7-8-9)	€ 20,00
Il filetto di orata nostrana Km0 scottato su pesto di melanzane Km0, burrata di Puglia affumicata, olio al basilico Km0 e croccante al San Daniele Km0 (4-5-7-8-9)	€ 20,00
La tagliata di filetto di manzo con salsa alle ciliegie Km0, patate novelle al forno e verdure Km0 di stagione (5-7-9-10)	€ 25,00
✔ Il tomino piemontese dorato con verdure 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 PESCE



Il Benvenuto del Ristorante Settimo Cielo

I pettini di mare* scottati su crema di zucchine **Km0** e basilico **Km0**, burrata d'Andria e melone **Km0** di Fossalun in due consistenze (5-7-9-14)

Gli gnocchi di branzino **Km0** fatti in casa, su crema di rucola **Km0** selvatica, chips al nero di seppia **Km0** e spaghetti di calamaro* tostati (1-3-4-5-7-8-9-14)

Il lingotto di tonno "pinna gialla"*** al sesamo nero, gelatina al pomodoro **Km0** e Pernod, giardino di crudità di verdure **Km0** e maionese alla fragola **Km0** e menta (1-4-5-7-8-9)

Il cremoso al limone di Amalfi, crumble alle mandorle e caviale di fragole **Km0** (1-3-7-8)

DEGUSTAZIONE CARNE



Il benvenuto del Ristorante Settimo Cielo

Il petto d'oca affumicato, pesche **Km0** di Fiumicello caramellate, perle di aceto balsamico e pan brioche fatto in casa (1-3-5-7-9-12)

I maccheroncini al torchio al ragù di vitello in bianco e verdure croccanti **Km0** (1-3-5-7-9)

La tagliata di filetto di manzo con salsa alle ciliegie **Km0**, patate novelle al forno e verdure **Km0** di stagione (5-7-9-10)

Il cremoso al limone di Amalfi, crumble alle mandorle e caviale di fragole **Km0** (1-3-7-8)

€ 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

