



# 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 E ASPARAGI

Il benvenuto del Ristorante Settimo Cielo

La Regina di San Daniele affumicata <sup>km0</sup>, insalatina di asparagi verdi di Fossalon <sup>km0</sup>, chips di pane Carasau, tuorlo marinato <sup>km0</sup> e panna agra

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

I ravioli agli asparagi <sup>km0</sup> di Fossalon con raguttino di fasolari nostrani <sup>km0</sup>, mandorle tostate e salicornia <sup>km0</sup> della laguna di Grado (1-3-5-7-8-9-12-14)

I saltimbocca di rombo al crudo di Sauris <sup>km0</sup> su cime di rapa saltate alla barese e vellutata di asparagi di Fossalon <sup>km0</sup> (1-4-5-7-9)

Il Tiramisù all' Amaro Nonino "Quintessentia" con sorbetto agli asparagi <sup>km0</sup> della Gelateria "Antoniazzi" di Grado (1-3-7-8-12)

50,00 €

BEVANDE ESCLUSE

## CARNE

Il benvenuto del Ristorante Settimo Cielo

Il carpaccio di cervo marinato <sup>km0</sup>, misticanza, dressing allo yogurt ed erbe, pere caramellate, fior di capperi di Pantelleria e olio evo emulsionato alla senape e lime (3-5-6-7-8-9-10)

Gli gnocchi di patate e ortica <sup>km0</sup> con ragù di anatra friulana <sup>km0</sup>, verdure, scaglie di Stravecchio <sup>km0</sup> e riduzione al Refosco di Scodovacca <sup>km0</sup>(1-3-5-7-9-12)

Le costicine di agnello <sup>km0</sup> alla scottadito su insalatina di agretti <sup>km0</sup>, patate <sup>km0</sup> al forno ed emulsione alla senape di Digione (5-7-9-10)

Il Tiramisù all' Amaro Nonino "Quintessentia" con sorbetto agli asparagi <sup>km0</sup> della Gelateria "Antoniazzi" di Grado (1-3-7-8-12)

50,00 €

BEVANDE ESCLUSE

# MENÙ À LA CARTE

## ANTIPASTI

La Regina di San Daniele affumicata <sup>km0</sup>, insalatina di asparagi verdi di Fossalon <sup>km0</sup>, chips di pane Carasau, tuorlo marinato <sup>km0</sup> e panna agra  
(1-3-4-5-7-9) 20,00 €

---

I pettini di mare\* in manto di lardo di Sauris <sup>km0</sup> scottati su crema di Radicchio Rosso <sup>km0</sup>, crumble di Pitina <sup>km0</sup> della Val Tramontina, colatura di formaggio Asino <sup>km0</sup> e perlage al Balsamico di Modena  
(5-7-9-12-14) 18,00 €

---

Le mazzancolle\*\* <sup>km0</sup> in pasta kataifi, spuma di Bufala campana D.O.P. , salsa di salicornia <sup>km0</sup> della Laguna di Grado e tartare di mela Granny Smith  
(1-2-5-7-8-9) 18,00 €

---

Il carpaccio di cervo marinato <sup>km0</sup>, misticanza, dressing allo yogurt ed erbe, pere caramellate, fior di capperi di Pantelleria e olio evo emulsionato alla senape e lime  
(3-5-6-7-8-9-10) 16,00 €

---

VEG Il tortino salato agli asparagi bianchi di Fossalon <sup>km0</sup>, fonduta di Formadi Frant <sup>km0</sup> e granella di nocciole piemontesi  
(3-5-7-8-9) 14,00 €

---

\* Prodotto congelato

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

# MENÙ À LA CARTE

## PRIMI PIATTI

Il riso Carnaroli superfino "Riserva San Massimo" mantecato allo sclopit <sup>km0</sup> friulano con scampi* flambati al Santonego <sup>km0</sup> , carpaccio di branzino nostrano <sup>**km0</sup> e zeste di limone di Amalfi (min. x 2 persone)	42,00 €
(2-4-5-7-9-12)	
<hr/>	
I paccheri Bio "Matt Felicetti" alla busara di crostacei* reali	25,00 €
(1-2-5-9-12)	
<hr/>	
I ravioli agli asparagi <sup>km0</sup> di Fossalon con raguttino di fasolari nostrani <sup>km0</sup> , mandorle tostate e salicornia <sup>km0</sup> della laguna di Grado	18,00 €
(1-3-5-7-8-9-12-14)	
<hr/>	
Gli spaghetti Bio "Cappelli Felicetti" saltati al pesto di aglio orsino <sup>km0</sup> friulano, tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo**, salsa di burrata pugliese affumicata, ricci di mare e asparagini selvatici <sup>km0</sup>	18,00 €
(1-2-5-7-8-9-14)	
<hr/>	
Gli gnocchi di patate e ortica <sup>km0</sup> con ragù di anatra friulana <sup>km0</sup> , verdure, scaglie di Stravecchio <sup>km0</sup> e riduzione al Refosco di Scodovacca <sup>km0</sup>	16,00 €
(1-3-5-7-9-12)	
<hr/>	

\* Prodotto congelato

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

# MENÙ À LA CARTE

## SECONDI PIATTI

I chunks di calamaro* in tempura, i gamberoni* panati al carbone di legno di bambù e i fiori di zucca <sup>km0</sup> in pastella con salsa agrodolce e teriyaki (1-2-3-5-6-7-8-9-14)	25,00 €
I saltimbocca di rombo al crudo di Sauris <sup>km0</sup> su cime di rapa saltate alla barese e vellutata di asparagi di Fossalon <sup>km0</sup> (1-4-5-7-9)	20,00 €
Il boreto di pesce misto <sup>km0</sup> alla gradese con bruschetta di polenta bianca <sup>km0</sup> grigliata (1-4-5-9-12)	20,00 €
Le costicine di agnello <sup>km0</sup> alla scottadito su insalatina di agretti <sup>km0</sup> , patate <sup>km0</sup> al forno ed emulsione alla senape di Digione (5-7-9-10)	22,00 €

\* Prodotto congelato

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

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

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 €
---------------	---------

---

