



RISTORANTE “7° CIELO”

VORSPEISEN

Roher Fisch, Krustentiere und Weichtiere nach „Settimo Cielo“ Art 2-4-6-8-9-10-14	€ 30,00
Hummer und Olivenbrotchips-Blätterteig, kalter Pachino Kirschtomatencoulis ^{Km0} , mit süß & saurs Zwiebeln aus Tropea und Picolitweingelée ^{Km0} 1-2-5-8-9	€ 25,00
Kurz angebratene Kammuscheln* auf Zucchini- und Basilikumcreme ^{Km0} , Mozzarella aus Andria und Melonegelée ^{Km0} und vom Grill aus Fossalon 5-7-9-14	€ 18,00
Geräucherte Entenbrust mit karamellisierten Pfirsiche ^{Km0} aus Fiumicello, balsamischer Essigsphäre und hausgemachten Pan Brioche 1-3-5-7-9-12	€ 16,00
✔ Wärme Blätterteigauflauf mit Provolakäse aus Agerola, Tomaten aus Piennolo auf gelber Paprikaschottencreme, getoasteten Mandeln und Gorgonzolakäsesorbet (Gelateria Antoniazzi) 1-3-5-7-8-9	€ 14,00

NUDELN UND REIS

Carnarolireis “pila vecia” mit Venusmuscheln ^{Km0} und Drachenkopf mit Basilikum ^{Km0} - und Provolonekäsecreme (min. für 2 Personen) 4-5-7-9-14	€ 38,00
Ravioli mit Scampifüllung, Dattelkirschtomatensauce ^{Km0} , geräucherter Mozzarella, Limettenschalen, und Scampitartare** 1-2-3-5-7-9	€ 20,00
Bandnudeln mit Hummer nach Busara Art 1-2-3-5-9	€ 25,00
Hausgemachte Seebarschklösschen ^{Km0} auf wilder Rucolacreme ^{Km0} , Tintenfischtintechips ^{Km0} und getoasteten Tintenfischstreifen* 1-3-4-5-7-8-9-14	€ 18,00
Nudeln mit Kalbsragout und knusprigen Gemüse ^{Km0} 1-3-5-7-9	€ 16,00
✔ Sautierte Ravioli mit Mozzarella- und Zucchini Blütenfüllung ^{Km0} mit Minzebutter auf Basilikumpesto ^{Km0} und Scamorzakäsekolatur 1-3-5-7-8-9	€ 14,00

FISCHE UND FLEISCH

Tempura mit Kabeljau, Zucchini ^{Km0} , Zucchini Blüten ^{Km0} und süß & saursauce 1-3-4-5-6-7-8-9-10	€ 20,00
Gelbflosse Thunfischtranche** mit schwarzem Sesam, Tomaten ^{Km0} - und Pernodlikörgelée, Gemüsecrudité ^{Km0} und Erdbeeren ^{Km0} - und Minzemayonnaise 1-3-4-5-7-8-9-11-12	€ 20,00
Kurz angebratenes lokales Goldbrassenfilet ^{Km0} auf Auberginenpesto ^{Km0} , geräucherter Mozzarella aus Apulien, Basilikumöl ^{Km0} und S.Daniele roher Schinken Krokant ^{Km0} 4-5-7-8-9	€ 20,00
Geschnittenes Rinderfleisch mit Kirschesauce ^{Km0} , Kartoffeln vom Ofen und Gemüse ^{Km0} der Saison 5-7-9-10	€ 25,00
✔ Frittiertes Tommekäse aus Piemont mit Gemüsen vom Grill 1-3-5-7-8-9	€ 14,00

DEGUSTATIONSMENU



Das Willkommen von Restaurant "Settimo Cielo"

Kurz angebratene Kammuscheln* auf Zucchini- und Basilikumcreme **Km0**, Mozzarella aus Andria und Melonegelée **Km0** und vom Grill aus Fossalon 5-7-9-14

Hausgemachte Seebarschkloßchen **Km0** auf wilder Rucolacreme **Km0**, Tintenfischtintechips **Km0** und getoasteten Tintenfischstreifen* 1-3-4-5-7-8-9-14

Gelbflosse Thunfischtranche** mit schwarzem Sesam, Tomaten **Km0** - und Pernodlikörgelée, Gemüsecrudité **Km0** und Erdbeeren **Km0** - und Minzemayonnaise 1-3-4-5-7-8-9-11-12

Zitronencremige aus Amalfi, Mandelncrumble und Erbeerensphäre **Km0** 1-3-7-8

DEGUSTATIONSMENU



Das Willkommen von Restaurant "Settimo Cielo"

Geräucherte Entenbrust mit karamellisierten Pfirsiche **Km0** aus Fiumicello, balsamischer Essigsphäre und hausgemachten Pan Brioches 1-3-5-7-9-12

Nudeln mit Kalbsragout und knusprigen Gemüse **Km0** 1-3-5-7-9

Geschnittenes Rinderfleisch mit Kirschesauce **Km0**, Kartoffeln vom Ofen und Gemüse **Km0** der Saison 5-7-9-10

Zitronencremige aus Amalfi, Mandelncrumble und Erbeerensphäre **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

