

RISTORANTE

SETTIMO CIELO



MENU DI SAN SILVESTRO 2025

CHIP DI TAPIOCA KOMBU / TARTARA DI TROTA SALMONATA / CAVIALE YUZU / CREMA SHISO

Kombu-Tapioka-Chip / Lachsforellentartar / Yuzu-Kaviar / Shiso-Crème ^{A/D/F/L}

Kombu tapioca chip / salmon trout tartare / yuzu caviar / shiso cream



SGOMBRO RICCIOLA / TOPINAMBUR / UVA IN SALAMOIA /

VINAIGRETTE PONZU / SCHIUMA SHIRO DASHI

Gelbschwanzmakrele / Tompinambur / eingelegte Trauben / Ponzu-Vinaigrette / Shiro-Dashi-Schaum ^{D/F/L/M}

Yellowtail kingfish / Jerusalem artichoke / pickled grapes / ponzu vinaigrette / shiro dashi foam



ESSENZA DI FUNGHI SELVATICI / RAVIOLI AL BURRO DI NOCI / RAGÙ DI SHIITAKE / OLIO DI LEVISTICO

Essenz von Waldpilzen / Nussbutter-Raviolo / Shiitake-Ragout / Liebstöckelöl ^{A/C/G/L}

Essence of wild mushrooms / nutbutter ravioli / shiitake ragout / lovage oil



ROMBO / DUO DI CARCIOFI / CREMA DI OLIVE / GNOCCHI ALLE ERBE / BEURRE BLANC AL LIMONE

Steinbutt / Artischocken-Duo / Olivencrème / Kräuter-Gnocchi /

Zitronen-Beurre Blanc ^{A/D/F/G/L}

Turbot / artichoke duo / olive cream / herb gnocchi / lemon beurre blanc



SORBETTO DI PERE E SAKÈ / SCHIUMA DI LIME KAFFIR / CROCCANTE DI GRANO SARACENO

Birne & Sake-Sorbet / Kaffirlimetten-Schaum / Buchweizenkrokant ^{O/A/G}

Pear & sake sorbet / kaffir lime foam / buckwheat brittle



CHALLANS - PICCIONE / AGLIO NERO / BARBABIETOLA FERMENTATA / JUS AL TARTUFO

Challans-Taube / schwarzer Knoblauch / fermentierte Rübe / Trüffeljus ^{L/M/O}

Challans - pigeon / black garlic / fermented beet / truffle jus



CIOCCOLATO FONDENTE / CREMA DI OLIVELLO SPINOSO / GEL DI CRESPINO / CROCCANTE DI NOCCIOLE

Dunkle Schokolade / Sanddorncrème / Berberitzen-Gel / Haselnuss-Crunch ^{C/G/H/O}

Dark chocolate / Sea buckthorn cream / Barberry gel / Hazelnut crunch

EURO 199,00 PER PERSONA IVA, COPERTO INCLUSO

Euro 199,00 pro Person inkl. aller Steuern, und Gedeck

Euro 199,00 per person, including taxes, and cover