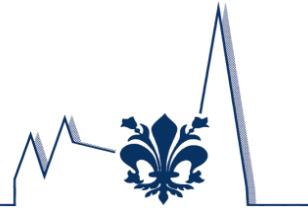


RISTORANTE

SETTIMO CIELO



SPECIALITÀ - FUNGHI

Pilz - Zeit

TERRINA PATATE-FUNGHI, CIPOLLOTTO, FUNGHI, INDIVIA RICCIA, LEVISTICO, SPECK

Erdäpfel-Pilz-Terrine, Jungzwiebel, Pilze, Frisée, Liebstöckel, Speck

Potato-mushroom-tureen, bunching onion, mushrooms, frisee lettuce, lovage, bacon

€ 15,50

* * *

TAGLIOLINI CASERECCI, FINGERLI, PORRO, GERMOGLI DI PORRO

Hausgemachte Tagliolini, Eierschwammerl, Lauch, Lauchsprossen

Home made Tagliolini, chanterelles, leek, sprouts

€ 18,00

* * *

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, PORCINI SALTATE, ORTICA,

PAN DI SPAGNA ALLE PATATE, SALSA ALLE CIPOLLE

Rindsfilet vom Grill, sautierte Steinpilze, Brennessel, Erdäpfelbiskuit, Zwiebeljus

Grilled beef fillet, sautéed yellow boletus, nettle, potato biscuit, onion jus

€ 34,00

* * *

FILETTO DI BRANZINO, FINFERLI, BIETOLA, GNOCCHI

Wolfsbarschfilet, Eierschwammerl, Mangold, Gnocchi

Sea bass fillet, chanterelles, mangold, dumplings

€ 32,00

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa 06/20 (inkl. 10%MWST)

PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE	€ 15,00
Prosciutto San Daniele Teller Prosciutto San Daniele dish	
TARTARA DI MANZO, SENAPE, RAVANELLO, MISO, TOAST	€ 18,50
Beef Tartar vom Almochsen, Senfsaat, Radieschen, Miso, Toast Beef tartar, mustard, radish, miso, toast	
SALMONE MARINATO CASERECCIO, CAVOLFIORRE, LIMONE, MOLLIKA PANKO	€ 16,50
Hausgebeizter Lachs, Karfiol, Zitrone, Pankobrösel Home marinated salmon, cauliflower, lemon, panko breadcrumb	
GAZPACHO, TARTARA DI VERDURE, BASILICO GIOVANE	€ 8,50
Gazpacho, Gemüsetartar, Basilikumkresse Gazpacho, vegetable tartare, basil cress	
RISOTTO ALLA LIMETTA, CAPASANTA, PEPE ROSA, FORMAGGIO FRESCO	€ 17,90
Limetten-Risotto, Jakobsmuschel, Rosa Pfeffer, Frischkäse Lime risotto, scallop, pink pepper, cream cheese	
PAPPARDELLE VEGANE, POMODORO, BASILICO, PINOLI	€ 16,50
Vegane Pappardelle, Tomate, Basilikum, Pinienkerne Vegan pappardelle, tomato, basil, pine nuts	
ROMBO CONFIT, VINO BIANCO, PISELLI, QUENELLE RICOTTA-ANETO	€ 29,50
Confierter Steinbutt, Vin Blanc, Erbse, Topfen - Dillnockerl Turbot confit, vin blanc, peas, curd cheese-dill dumplings	
ORATA O SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA	€ 26,90
Goldbrasse oder Seezunge im Ganzen vom Grill Grilled gilthead seabream or grilled common sole fried in the whole	
BISTECCA DI VITELLO, PATATE AL GRATIN, BIETOLA, POMODORO	€ 25,90
Kalbssteak, Eräpfelgratin, Mangold, Tomate Veal steak, potato au gratin, mangold, tomato	
CHATEAUBRIAND, PATATE AL ROSMARINO, VERDURE DI PRIMAVERA	PRO PERSON € 34,50
Chateaubriand, Rosmarinerdäpfel, Frühlingsgemüse Chateaubriand, rosemary potatoes, spring vegetables	
TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE, SORBETTO LIMONE-SAMBUCCO	€ 8,50
Erdbeertiramisù, Zitrone - Holundersorbet Strawberry tiramisù, lemon-elder sorbet	
GELATO FATTO IN CASA IN TRE GUSTI	€ 7,50
Dreierlei vom hausgemachten Eis Ice cream served in three flavours	

I nostri vini a calice
aus der Original 0,75 lt Bordolese-Flasche

Vini bianchi

2017	D.O.C. SAUVIGNON ⁰ La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,80
2018	D.O.C. CHARDONNAY ⁰ La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,80
2018	D.O.C. PINOT GRIGIO ⁰ La Tunella, Friuli	1/8 l € 6,50
2018	GELBER MUSKATELLER Steirische Klassik ⁰ Weingut Polz, Spielfeld	1/8 l € 6,90
2018	D.A.C. GRÜNER VELTLINER ⁰ Weingut Hirtl, Poysdorf	1/8 l € 6,50

Vino rosato

2018	D.O.C. SCALABRONE, Guado al Tasso, Bolgheri ⁰ Tenuta Belvedere, Toscana	1/8 l € 6,90
------	---	--------------

Vini rossi

2012	D.O.C. BRUNELLO DI MONTALCINO ⁰ Castello di Camigliano, Montalcino	1/8 l € 9,80
2015	D.O.C. RUBRUM VINGE DI FRANCA ⁰ Merlot-Cabernet Franc-Montepulciano, Marche	1/8 l € 6,80
2016	D.O.C. MERLOT ⁰ Venica & Venica, Friuli	1/8 l € 6,10
2016	I.G.T. PATHOS MARCHE ROSSO ⁰ Merlot-Cabernet Sauvignon-Syrah, Azienda Santa Barbara	1/8 l € 9,80
2016	D.O.C. BARBERA D'ALBA "ANDREA OBERTO" ⁰ La Morra, Piemonte	1/8 l € 5,80
2016	D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO ⁰ Rocca delle Macie, Toscana	1/8 l € 4,40
2016	CABERNET SAUVIGNON ⁰ Weingut Auer, Trattendorf	1/8 l € 6,90

O: Schwefeldioxid und Sulfite