



Vi vizziamo con una raffinata selezione di antipasti
e dolci serviti al tavolo.

Per il piatto principale, scegli tra uno dei nostri tre piatti
carne/pesce/pasta

Wir verwöhnen Sie mit einer feinen Auswahl unserer
Vorspeisen & Nachspeisen, die am Tisch serviert
werden.

Bei der Hauptspeise wählen Sie bitte eines unserer
drei Gerichte Fleisch / Fisch / Pasta, die zur Wahl
stehen.



Euro 45,-- pro Person



POLPETTE DI VITELLO / PATATE SCHIACCIATE

Kalbsfleischlaibchen / Erdäpfelstampf ^{A/G/L/M/O}

OPPURE / oder

FILETTO D'ORATA / FINOCCHIO / CREMA DI RISO

Goldbrassenfilet / Fenchelgemüse / Reiscrème ^{D/G/L/M}

OPPURE / oder

RAVIOLI ALLA RICOTTA / SEDANO /

INSALATA DI ERBE SELVATICHE

Ricottaravioli / Sellerie / Wildkräutersalat ^{A/C/G/L/M}

A- GLUTENHALTIGES GETREIDE **B-** KREBSTIERE **C-**EIER **D-**FISCHE **E-** ERDNÜSSE **F-** SOJA
G- MILCH **H-** SCHALENFRÜCHTE **L-** SELLERIE **M-**SENF **N-** SESAM **O-** SCHWEFELDIOXID &
SULFITE **P-** LUPINIEN **R-**WEICHTIERE

RESTORANTE
SETTIMO CIELO
KOCHEN WIE IM
7TEN HIMMEL

KREMSLEHNER HOTELS WIEN

Unser Kochbuch
€ 13,00

Frühling
Mediterrane Tarte mit Rucolacrème und Baby-Mozzarella ... 9
Brunnenkresse-Schaumsüppchen mit knusprigen Blutwurstnocken ... 11
Seezungenröllchen mit Bärlauch-Kartoffelpüree & Babygemüse ... 13
Kalbsrückensteak mit Erbsencrème und Morchelsauce ... 15
Tonkabohnen-Crème Brölée mit Rhabarbersorbet ... 17

Sommer
In Kräutern gebratene Kaisergranaten mit Avocadolat ... 21
Eisgekühlte Limonen-Paprikasuppe mit Ricottaravioli ... 23
Spargel-Wassermelonen-Risotto ... 25
Gefüllte Maishühnchen mit knusprigen Kartoffelnocken ... 27
und cremigem Radieschen-Fenchelsalat ... 29
Pflisch-Basilikum Tiramisu ... 29

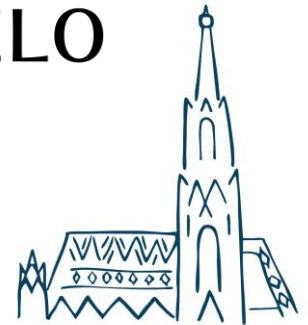
Herbst
Seeteufelcarpaccio mit geräucherter Chorizo-Eierspeise ... 29
Eierschwammerl-Crèmesuppe mit Prosoluto Blätterteiglas ... 29
Branzinolet im Kürbis-Venusmuschelsud mit Safranreis ... 29
Lammrücken im Kräuterkrokant mit gefüllten Zucchini-Car ... 29
Weißes Schokoladeparfait mit Feigen und Tamarillo ... 29

Winter
Gebackenes Ei auf sautiertem Steinpilz-Mangold & Chilibrem ... 29
Geflügelessenz mit knusprigen Kartoffelfortelloni ... 29
Oreoschiette mit Tintenfisch und Brokkoli ... 29
Steinbuttlet mit roter Rübensauce & glaciertem Bohnengemüse ... 29
Frisch geräucherter Calamansorbet ... 29
Junglirschrücken mit Trüffel-Polentacrème ... 29
Pochierte Rotwein-Birne mit Nougat Panna Cotta ... 29

A-1010 WIEN, SINGERSTRASSE 3, 10. STOCK
TEL.: +43 1 512 38 75

E-MAIL: RESTAURANT@SETTIMOCIELO.AT
WWW.SETTIMOCIELO.AT

ROOFTOP RESTAURANT
SETTIMO CIELO
Vienna



TISCH - BRUNCH



“SETTIMO CIELO”