



**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



ROASTBEEF / CAVOLO VERZA ALLA PANNA / PATATE

Roastbeef / Rahmwirsing / Erdäpfel ^G

OPPURE / oder

SALMONE / CREMA DI RISO / FINOCCHIO

Lachs / Reiscrème / Babyfenchel ^{D/G}

OPPURE / oder

LINGUINE AL PESTO GENOVESE

Linguine / Basilikumpesto ^A

**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

FORMER HOTEL
KREMSLEHNER HOTELS WIEN

Unser Kochbuch
€ 13,00

Frühling
Mediterrane Tarte mit Rucolacrème und Baby-Mozzarella 9
Brunnenkresse-Schaumstüppchen mit knusprigen Blutwursthocken ... 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 Kartoffelhocken 27
und cremigem Radieschen-Fenchelsalat 29
Pfirsich-Basilikum Tiramisù 29

Herbst
Seeteufelcarpaccio mit geräucherter Chorizo-Eierspeise 29
Eierschwammerl-Cremesuppe mit Prosciutto 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
Geflügelensenz mit knusprigen Kartoffelfortelloni 29
Orecchiette mit Tintenfisch und Brokkoli 29
Steinbuttfilet mit roter Rübensauce & glaciertem Bohnengemüse 29
Frisch geräucherter Calamansisorbet 29
Junghirschrücken 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

TISCH - BRUNCH

