



**Vi viziemo 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



SELLA DI VITELLO / PEPERONATA / PATATE

Kalbsrücken / Paprikagemüse / Erdäpfel ^{G/L/M/O}

OPPURE / oder

PESCATRICE / BIETOLA / FREGOLA NERO

Seeteufel / Mangold / Fregola Nero ^{A/D/G/L/M}

OPPURE / oder

RAVIOLI ALLA RICOTTA / RADICCHIO / BEURRE ROUGE

Ricottaravioli / Radicchio / Beurre rouge ^{A/C/G/L/M/O}

**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 Maishuhnbrust mit knusprigen Kartoffelhocken und cremigem Radieschen-Fenchelsalat 27
Pflirsich-Basilikum Tiramisù 29

Herbst
Seeteufelcarpaccio mit geräucherter Chorizo-Eierspeise 31
Eierschwammerl-Cremesuppe mit Prosciutto Blätterteiglas 33
Branzinolet im Kürbis-Venusmuschelsud mit Safranreis 35
Lammrücken im Kräuterkrokant mit gefüllten Zucchini-Carrot 37
Weißes Schokoladeparfait mit Feigen und Tamarillo 39

Winter
Gebackenes Ei auf sautiertem Steinpilz-Mangold & Chilibier 41
Geflügelessenz mit knusprigen Kartoffelfortelloni 43
Orecchiette mit Tintenfisch und Brokkoli 45
Steinbuttfilet mit roter Rübensauce & glaciertem Bohnengemüse 47
Frisch geräucherter Calamansisorbet 49
Junghirschrücken mit Trüffel-Polentacrème 51
Pochierte Rotwein-Birne mit Nougat Panna Cotta 53

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

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

TISCH - BRUNCH

