

RISTORANTE

SETTIMO CIELO



MENU DI SAN SILVESTRO 2022

OSTRICA / VINO PORTO / SCALOGNO / PANE DOLCE DI SEGALA

Auster / Portwein / Schalotte / Pumpenickel
Oyster / port wine / shallot / pumpernickel-bread



CARRÉ DI VITELLO / TONNO AFFUMICATO / LIMONE / CAPPERI

Kalbskarree / geräucherter Thunfisch / Zirtone / Kapern
Veal loin / smoked tuna / lemon / capers

GELBER MUSKATELLER 2021, WEINGUT POLZ, SPIELFELD STEIRISCHE KLASSIK



SCHIUMA DI CAVOLO / NOCI / MELA

Grünkohlschaumsuppe / Wahnüsse / Apfel
Green cabbage foam soup / walnut / apple



RISOTTO ALLA BARBABIETOLA / RAFANO / RAPA / PANE NERO

Rote Rüben-Risotto / Kren / Rüben / Schwarzbrot
Beetroot risotto / horseradish / turnip / bread

ROSÉ 2021 D.O.C. SCALABRONE GUADO AL TASSO TOSCANA



MERLUZZO / FONDO DI COTTURA DI MAIALE / PEPERONI / FAVE

Kabeljau / Schweinssud / Paprika / Saubohnen
Codfish / pork stock / bell pepper / fava bean

CHARDONNAY 2017 D.O.C. ROSSJ BASS, ANGELO GAJA PIEMONTE



PERA / ACQUAVITE ALLA PERA

Birne / Williamsbirne
Pear / pear schnapps



SELLA DI CAPRIOLO / CALDAROSTE / ARANCIA SANGUIGNA / CARDAMOMO / SEDANO / GAMBO DI SEDANO

Rehrücken / Maroni / Blutorange / Kardamom / Sellerie / Stangensellerie
Saddle of deer / chestnuts / blood orange / cardamom / celery / stalk celery

KOLLWENTZ 2013 STEINZEILER (CUVÉE BF, ZW, CS) GROSSHÖFLEIN NEUSIEDLERSEE HÜGELLAND



SOUFFLÉ DI PAPAVERO / PRUGNA / PANNA ACIDA / MELISSA

Mohnsoufflé / Zwetschke / Sauerrahm / Zitronenmelisse

Poppy seed soufflé / prune / sour cream / lemon balm

LA TUNELLA, VERDUZZO FRIULANO DEL COLLI, FRIULI

EURO 190,00 PER PERSONA IVA, COPERTO INCLUSO

Euro 190,00 pro Person inkl. aller Steuern, und Gedeck

Euro 190,00 per person, including taxes, and cover

EURO 250,00 PER PERSONA IVA, VINI COPERTO INCLUSO

Euro 250,00 pro Person inkl. aller Steuern, Weinbegleitung und Gedeck

Euro 250,00 per person, including taxes, wine and cover