2023 DOC Pinot Grigio
(Pinot Grigio)
Marco Felluga
Friuli

49,00 Euro/Flasche

* * *

2022 D.O.C Dolcetto d'Alba
(Dolcetto D'Alba)
Prunotto
Piemont

39,50 Euro/Flasche

CHICORÉE / BIRNENCREME / GERÖSTETE MANDELN / SHISO
Indivia belga / crema di pera / mandorle tostate / shiso
Chicory / pear cream / roasted almonds / shiso

KARAMELLISIERTE PASTINAKENSUPPE / SOJAMILCH / BERGAMOTTENÖL / GERÖSTETER BUCHWEIZEN
Zuppa di pastinaca caramellata / latte di soia / olio alle bergamotte / grano saraceno tostato
Caramelized parsnip soup / soya milk / bergamot oil / roasted buckwheat

GEDÄMPFTES SAIBLINGFILET / KARFIOLCREME / MISO - BEURRE BLANC / CONFIERTER LAUCH
Filetto di salmerino al vapore / crema di patate / beurre-blanc al miso / porro confit
Steamed char fillet / potato cream / miso beurre-blanc / leek confit

ODER / oppure / or

MAISHENDLBRUST / TOPINAMBURCREME / GRÜNKOHL / TRÜFFELJUS
Petto di pollo allevato a mais / crema di topinambur / cavolo nero / salsa al tartufo
Cornfed chicken breast / parsnip cream / green cabbage / truffled jus

MANDARINE / TOPFEN / THYMIAN-HONIG
Mandarino / quark / miele al timo
Tangerine / curd cheese / thyme honey

ROOFTOP RESTAURANT
SETTIMO CIELO
Vienna

“CANDLE-LIGHT” DINNER

ÜBER DEN DÄCHERN WIENS

Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach unserer
Speisekarte mit Allergen-Informationen
laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011.

“SETTIMO CIELO”