

ROOFTOP RESTAURANT
SETTIMO CIELO
Vienna

**“CANDLE-LIGHT”
DINNER
ÜBER DEN DÄCHERN WIENS**

**BURRATA & RADICCHIO TREVISO / GESCHMORTER RADICCHIO /
FERMENTIERTE ZWETSCHKEN / HASELNUSS-GREMOLATA**

Burrata & radicchio di Treviso / radicchio stufato / prugne fermentate / gremolata di nocciole
Burrata & radicchio Treviso / braised radicchio / fermented plums / hazelnut gremolata



GERÖSTETE HOKKAIDO-CREMESUPPE / WEISSES MISO / AMARETTI-KÜRBISKERNCRUNCH

Vellutata di zucca Hokkaido arrostita / miso bianco / crunch di amaretti e semi di zucca
Roasted hokkaido pumpkin cream soup / white miso / amaretti-pumpkin seed crunch



**KNUSPRIG GEBRATENER ZANDER / SAUTIERTER LAUCH / CREMIGE WEISSWEIN-POLENTA /
KÜRBISKERNÖL-BEURRE BLANC**

Lucioperca arrostito croccante / porro / polenta cremosa al vino bianco / beurre blanc all'olio di semi di zucca
Crispy pan-fried pike-perch / leek / creamy white wine polenta / pumpkin seed oil beurre blanc

ODER / oppure / or

GESCHMORTE KALBSWANGE / KRÄFTIGE ROTWEIN-MISO-REDUKTION / ZWEIERLEI PASTINAKEN

Guancia di vitello stufata / riduzione al vino rosso e miso / pastinache in due modi
Braised veal cheek / intense red wine-miso reduction / parsnip served two ways



**SCHOKOLADE-MARONIFONDANT / FLÜSSIGER GEWÜRZBIRNENKERN /
WILLIAMSBIERNENSORBET | KAKAO-MARONI-KROKANT**

Fondant al cioccolato e castagne / cuore liquido di pera speziata /
sorbetto alla pera Williams / croccante di cacao e castagne
Chocolate-chestnut fondant / liquid spiced pear core /
Williams pear sorbet / cocoa-chestnut brittle

€ 45.-

