



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



**LOMBATA DI MANZO / CREMA DI RADICE DI PREZZEMOLO /
SALSA ALLA SENAPE**
Beiried / Petersilwurzelcrème / Senfjus ^{G/L/M/O}

OPPURE / oder

POLPO ALLA GRIGLIA / COUSCOUS / PAK CHOI
Gegrillter Oktopus / Couscous / Pak Choi ^{R/A/G/L/M}

OPPURE / oder

RAVIOLI AGLI SPINACI / RICOTTA / GRANA
Spinatravioli / Ricotta / Grana ^{A/C/G/L/M}

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
Pflirsich-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

