

RISTORANTE

SETTIMO CIELO



MENU DI NATALE 2018

CAVOLFIORE E TUORLO CON VERBENA ODOROSA

Verschiedenes vom Karfiol und Dotter mit Zitronenverbene
Variation of cauliflower and egg yolk with lemon verbena



POLIPO CROCCANTE CON CAVOLO DI PECHINO, FAGIOLI RISINA, AGLIO NERO E SEME DI LINO

Knuspriger Oktopus mit Chinakohl, Risinabohnen, schwarzer Knoblauch und Leinsamen
Crispy octopus with napa cabbage, risina beans, black garlic and flax seed



VELLUTATA DI TOPINAMBUR CON INVOLTINO DI PORRO E SHIITAKE

Topinamburschaumsüppchen mit Lauch-Shiitakeröllchen
Topinambour cream soup with leek-shiitake rolls



SORBETTO DI KUMQUAT ET ANETO STELLATO

Kumquat-Sternanisorbet
Kumquat-star anise sorbet



TROTA SALMONATA CON QUINOA NERA, ARANCIO SANGUINELLO, FINOCCHIO, PEPERONCINO E PAK CHOI

Lachsforelle mit schwarzem Quinoa, Blutorange, Fenchel, Chili und Pak Choi
Salmon trout with black quinoa, blood orange, fennel, chilli and Pak Choi

OPPURE / oder / or

SELLA DI CAPRIOLO IN Crosta alle Erbe con Semolino, Cavolo, Pera e Shiso Rosso

Rosa gebratener Rehrücken mit Kräuterkruste, dazu Grießschnitte, Kohl, Birne und roter Shiso
Pink fried saddle of deer in herb crust, served with piquant semolina cake slice,
cabbage, pear and red Shiso



MOUSSE DI BARBABIETOLA CON GELATO DI COCCO CASERECCIO, TAPIOCA E ACETOSA

Rote Rübenmousse mit hausgemachtem Kokoseis, Tapioka und Sauerampfer
Beetroot mousse with homemade coconut ice cream, Tapioca and sorrel

EURO 95,00 PER PERSONA. IVA E COPERTO COMPRESI, BEVANDE ESCLUSE

Euro 95,00 pro Person inkl. aller Steuern und Gedeck, exkl. Getränke

Euro 95,00 per person, taxes and cover included, beverages excluded

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