

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters

| | |
|---|---------|
| PIATTO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE Prosciutto San Daniele Teller San Daniele ham platter | € 15,00 |
| TONNO CROCCANTE CON FINOCCHIO, CETRIOLI E SESAMO Knuspriger Thunfisch mit Fenchel, Gurken und Sesam Crunchy tuna with fennel, cucumber and sesame seeds | € 18,50 |
| BURRATTINE CON VARIAZIONE DI POMODORO E PANE ALL'AGLIO CASERECCIO Baby-Burrata mit Tomatenvariation und hausgemachtem Knoblauchbrot Baby Burrata with tomato variation and homemade garlic bread | € 17,50 |
| CARPACCIO E TARTARA DI MANZO CON CREMA DI AVOCADO, GELATO AL SENAPE E TUORLO D'UOVO MARINATO Carpaccio und Tatar vom Rind mit Avocadocrème, Senfeis und gebeiztem Eidotter Beef carpaccio and beef tartar with avocado cream, mustard ice cream and pickled egg yolk | € 19,00 |
| INSALATA DI GAMBERETTI "SETTIMO CIELO" CON PISELLI, CAROTE E OLIO ALLA LIMETTA Garnelensalat „Settimo Cielo“ mit Erbsen, Babykarotten und Limettenöl Prawn salad "Settimo Cielo" with peas, baby carrots and lime oil | € 18,50 |

ZUPPE

Suppen
Soups

| | |
|--|--------|
| GAZPACHO CON TARTARA DI CAPESANTE IN PASTA FILLO Gazpacho mit Jakobsmuscheltatar im knusprigen Wantanteig Gazpacho with scallop tartar in crunchy Wan Tan dough | € 8,50 |
| BOUILLABAISSSE (ZUPPA DI PESCE STUFATA) CON ZAFFERANO Fischbouillabaisse mit Safran Fish soup with saffron | € 8,00 |

RISOTTO / PASTA

Risotto/ Pasta
 Risotto/ Noodles

| | PRIMO Zwischengang Entrée | SECONDO Hauptgericht Main dish |
|--|--|---|
| RISO NERO CON FIORI DI ZUCCHINE RIPIENI Schwarzer Reis mit gefüllten Zucchini Blüten Black rice with stuffed courgette flowers | € 12,90 | € 16,90 |
| TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON SALSICCIA, FAGIOLI AL MIRTILLO ROSSO AMERICANO, PEPERONCINO E BIETOLA Seppia-Tagliolini mit Salsiccia, Cranberry-Bohnen, Chili und Babymangold Seppia tagliolini with salsiccia, cranberry-beans, chili and baby chard | € 14,50 | € 18,50 |
| RAVIOLI AL PARMIGIANO CON CARCIOFI E POMODORI MISTI Parmesanravioli mit Artischocken und bunten Tomaten Parmesan ravioli with artichokes and multi-coloured tomatoes | € 14,50 | € 18,50 |
| RISOTTO AL COCCO E LIMETTA CON SCAMPO Kokos-Limettenrisotto mit Langustine Coconut-lime risotto with langoustine | € 15,50 | € 19,50 |

PESCE

Fisch
 Fish

| | | |
|--|--|---------|
| SALMONE ORA KING CON ROSTICCIATA DI PATATE E FUNGHI, CREMA DI SPINACI E LARDO Ora King Lachs mit Pilzgröstl, Spinatcrème und Lardo-Speck Ora King salmon, with roasted potatoes with mushrooms, spinach cream and bacon lardo | | € 27,50 |
| FILETTO DI ROMBO APPASSITO CON CARCIOFINI, PORRO, ARACHIDI E QUENELLE DI RICOTTA E ANETO Konfiertes Steinbuttfilet mit Baby-Artischocken, Lauch, Erdnüssen und Topfen-Dillnockerl Turbot fillet confit with baby artichokes, leek, peanuts and curd cheese-dill dumplings | | € 29,50 |
| FILETTO DI LUCCIOPERCA CROCCANTE CON PATATE SCHIACCIATE, LATTUGA TIEPIDA, CREMA DI CIPOLLA E RAVANELLO Knuspriges Zanderfilet mit Stampferdäpfeln, lauwarmen Kochsalat, Zwiebelcrème und Radieschen Crispy pike-perch fillet with mashed potatoes, lukewarm romaine lettuce, onion cream and radish | | € 32,00 |

PESCE ALLA GRIGLIA

Gegrillter Fisch
Grilled fish

Con ogni pesce viene servito a piacere: insalata mista o patate al rosmarino
Zu unseren gegrillten Fischgerichten servieren wir gerne Blattsalat oder Rosmarinerdäpfel
Every grilled fish dish will be served with salad or rosemary potatoes

| | |
|--|----------------|
| ORATA Goldbrasse Gilthead | € 24,90 |
| SOGLIOLA Seezunge Sole | € 29,50 |
| BRANZINO Wolfsbarsch Sea bass | € 24,90 |

CARNE

Fleisch
Meat

| | |
|--|---------------------------|
| PETTO DI POLLO ALLEVATO A MAIS RIPIENO DI LIMONI AL SALE CON VERDURE AL SENAPE E GNOCCHI Maishendlbrust gefüllt mit Salzzitronen, dazu Senfgemüse und Gnocchi Corn fed chicken breast filled with salty lemons, served with mustard vegetables and gnocchi | € 25,90 |
| STINCO D'AGNELLO BRASATO CON PEPERONATA, FAGIOLI SERPENTI E PASTA REALE AL PARMIGIANO Geschmorte Lammkeule mit Paprikagemüse, Schlangenbohnen und Parmesanschöberl Braised leg of lamb with bell pepper vegetable, snake beans and parmesan sponges | € 29,50 |
| FILETTO DI VITELLO AFFOGATO CON MAIS, BROCCOLI E SAGGINA Pochiertes Kalbsfilet mit Mais, Brokkoli und Buchweizen Poached veal fillet with sweet corn, broccoli and buckwheat | € 32,50 |
| TOMAHAWK DI MANZO (PER DUE) ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO, VERDURE NOVELLE E BURRO ALLE ERBE E AGLIO (PREPARAZIONE CA. 30 MIN) Rindstomahawk vom Grill für zwei Personen mit Rosmarinerdäpfeln, jungem Gemüse und Knoblauch-Kräuterbutter (ca. 30 Minuten) Grilled tomahawk steak for two with rosemary potatoes, young vegetables and herb-garlic butter (about 30 minutes) | PRO PERSON € 34,50 |

CONTORNI

Beilagen
Side dish

| | |
|---|--------|
| VERDURE DI STAGIONE, PATATE AL ROSMARINO O SPINACI AL BURRO | € 4,90 |
| Gemüse der Saison, Rosmarinerdäpfel oder Butterspinat Seasonal vegetables, potatoes with rosemary or spinach with butter | |
| INSALATA MISTA | € 5,50 |
| Gemischter Salat Mixed salad | |
| INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLE ROSSE | € 5,70 |
| Tomatensalat mit roten Zwiebeln Tomato salad with red onions | |
| INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO | € 6,90 |
| Rucolasalat mit Parmesanspänen Rocket salad with cuttings of parmesan cheese | |

FORMAGGI

Käse
Cheese

| | |
|--|---------|
| MISTO DI FORMAGGI, PORZIONE PICCOLA | € 11,50 |
| Kleiner gemischter Käseteller Small variation of cheese | |

DOLCI

Nachspeisen
Desserts

| | |
|---|--------|
| CRÈME BRÛLÉ AL MANGO E PEPERONCINO CON GELATO CASERECCIO AL FAGIOLO TONKA | € 9,00 |
| Mango-Chili-Crème Brûlée mit hausgemachtem Tonkabohneneis Mango- chili Crème Brûlée with homemade tonka bean ice cream | |
| TIRAMISÙ ALLA PESCA E BASILICO | € 8,00 |
| Pfirsich-Basilikum Tiramisù Peach-basil tiramisù | |
| MILLEFOGLIE DI CREMA DI LEMONE E RICOTTA | € 8,50 |
| Zitronen-Topfencrème Millefoglie Lemon-curd cheese cream millefoglie | |
| BROWNIE CON CIOCCOLATO BIANCO DI VALRHONA E SORBETTO DI RIBES ROSSE | € 9,90 |
| Brownie von der weißen Valrhona-Schokolade mit Ribiselsorbet White Valrhona chocolate brownie with currant sorbet | |

Coperto / Gedeck € 3,50

Inklusivpreise, IVA inclusa/ taxes included 05/18 (inkl. 10%MWST)