



Ci vuole la zucca!

Giovedì 31 ottobre, dalle ore 20:00

Il Ristorante Settimo Cielo Vi invita ad una serata all'insegna della creatività e del gusto,
con un menù interamente dedicato alla regina dell'autunno: la zucca!

I nostri chef hanno trasformato la zucca in un viaggio di sapori straordinari, con piatti che esaltano la sua dolcezza,
la sua versatilità e il suo carattere unico.

Dall'antipasto al dolce, la zucca sorprenderà e delizierà il Vostro palato!

Menù

Il benvenuto del Ristorante Settimo Cielo:

il prosciuttino d'oca, pan brioches fatto in caso e composta di zucca



Il tortino caldo di sfoglia con prosciutto crudo di San Daniele su crema di Formadi Frant di Ovaro
Chutney di cipolle rosse e sorbetto alla zucca della gelateria "Antoniazzi" di Grado



Gli gnocchi di zucca fatti in casa saltati al burro chiarificato,
salsa di salvia e ricotta affumicata friulana



Il risotto Carnaroli "Pila Vecia" alla zucca,
spirale di stravecchio friulano e guancialetto croccante di Sauris



Il "Zuccamisù"

Euro 48,00 a persona, bevande escluse

Celebrate con noi l'autunno e lasciatevi trasportare in un mondo di sapori
e creatività culinaria, per una serata di pura magia gastronomica!

Quando: Giovedì 31 ottobre 2024, dalle ore 20:00

Dove: Ristorante Settimo Cielo del Grand Hotel Astoria

Prenotazioni: +39 366 9618452



Man braucht Kürbis!

Donnerstag, 31. Oktober, ab 20:00 Uhr

Das Restaurant Settimo Cielo lädt Sie zu einem Abend voller Kreativität und Geschmack ein, mit einem Menü, das ganz der Königin des Herbstes gewidmet ist: dem Kürbis! Unsere Köche haben den Kürbis in eine Reise außergewöhnlicher Aromen verwandelt, mit Gerichten, die seine Süße, Vielseitigkeit und seinen einzigartigen Charakter hervorheben. Vom Vorspeise bis zum Dessert wird der Kürbis Ihren Gaumen überraschen und erfreuen!

Menü

Die Begrüßung des Restaurants Settimo Cielo:
Gänseprosciutto, hausgemachtes Brìochebrot und Kürbiskompott



Warmer Blätterteigkuchen mit San-Daniele-Rohschinken auf einer Creme aus Formadi Frant aus Ovaro
Rote Zwiebelchutney und Kürbissorbet aus der Eisdiele "Antoniazzi" in Grado



Hausgemachte Kürbisgnocchi in geklärter Butter geschwenkt,
Salbei und geräucherter friaulischer Ricotta



Risotto Carnaroli „Pila Vecia“ mit Kürbis,
Spirale aus friaulischem Stravecchio und knusprigem Sauris-Schweinebackenspeck



Das „Zuccamisù“

48,00 Euro pro Person, exklusive Getränke

Feiern Sie mit uns den Herbst und lassen Sie sich in eine Welt voller Aromen und kulinarischer Kreativität entführen, für einen Abend voller kulinarischer Magie!

Wann: Donnerstag, 31. Oktober 2024, ab 20:00 Uhr
Wo: Restaurant Settimo Cielo im Grand Hotel Astoria
Reservierungen: +39 366 9618452