

## BESONDERE EMPFEHLUNGEN | *special recommendations*

---

### ANTIPASTI | Vorspeisen | *Starters*

<b>Sechs frische Austern</b> – <i>Six fresh oysters</i>	€ 18.00
<b>Avocadosalat mit Flusskrebse</b> – <i>Avocado salad with crayfish</i>	€ 17.90
<b>Büffelmozzarella mit schwarzem Trüffel und roter Beete</b> – <i>Buffalo mozzarella with black truffle and beetroot</i>	€ 17.50
<b>Gebratener Langherino (Ziegenkäse) mit roter Beete und Salat</b> – <i>Fried goat cheese with beetroot and salad</i>	€ 17.50
<b>Polpo-Salat auf Rucola</b> – <i>Polpo salad on rocket salad</i>	€ 17.90
<b>Duett von Lachstatar &amp; Thunfischstatar</b> – <i>Duet of salmon tatar &amp; tuna tatar</i>	€ 24.50
<b>„Trio“ Calamaretti – Avocadosalat – Thunfischstatar</b> – <i>„Trio“ calamaretti – avocado salad – tuna tatar</i>	€ 24.50
<b>Jakobsmuscheln auf Orangen-Carpaccio und Kräutersalat</b> – <i>Scallops on orange carpaccio and herb salad</i>	€ 22.50
<b>Calamaretti auf Rucolasalat</b> – <i>Calamaretti on rocket salad</i>	€ 17.50

### PASTA | Nudeln | *Noodles*

<b>Strozzapreti mit Salsiccia</b> – <i>Strozzapreti with salsiccia sausage</i>	€ 18.00
<b>Hausgem. Tortelloni mit Feige und Parmaschinken in Butter &amp; Salbei</b> – <i>Homemade tortelloni with fig and Parma ham in butter &amp; sage</i>	€ 20.50
<b>Tagliolini mit schwarzem Trüffel</b> – <i>Tagliolini with black truffles</i>	€ 19.90

### PESCE | Fisch | *Fish*

<b>Wildfang-Steinbutt in Butter &amp; Salbei mit Trüffelpüree</b> – <i>Wild-caught turbot in butter &amp; sage with truffle puree</i>	€ 30.50
<b>Gegrillte Seezunge</b> – <i>Grilled sole</i>	€ 33.90
<b>Loup de Mer in Salzkruste (für 2 Personen)</b> – <i>Sea Bass in salt crust (for 2 persons)</i>	€ 61.90

### CARNE | Fleisch | *Meat*

<b>Rumpsteak mit Steinpilzen</b> – <i>Rump steak with porcini mushrooms</i>	€ 26.90
--	---------

---

**WEISSER TRÜFFEL auf Anfrage** – *White truffle on request*

---

*Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Please ask our staff regarding allergies and intolerances.*

# Settimo Cielo



## ZUPPA | Suppen | Soups

<b>Tomatensuppe</b> – <i>Tomato soup</i>	€ 6.50
<b>Minestrone</b> – <i>Vegetable soup</i>	€ 6.50

## ANTIPASTI | Vorspeisen | Starters

<b>Gemischter Salat der Saison</b> – <i>Mixed salad of the season</i>	€ 8.00
<b>Büffelmozzarella mit Cherrytomaten</b> – <i>Buffalo's mozzarella with cherry tomatoes</i>	€ 15.50
<b>Vitello Tonnato</b> – <i>Sliced veal covered with tuna sauce and capers</i>	€ 15.00
<b>Rindercarpaccio mit Balsamicocreme und Parmesan</b> – <i>Beef carpaccio with balsamic creme and Parmesan cheese</i>	€ 16.00
<b>Prosciutto mit Melone</b> – <i>Prosciutto ham with melon</i>	€ 16.00
<b>Calamaretti auf Rucolasalat</b> – <i>Calamaretti on rocket salad</i>	€ 17.50

## PASTA | Nudelgerichte | Pasta

<b>Spaghettini Arrabiata</b> – <i>Spaghettini with spicy Arrabiata sauce</i>	€ 14.50
<b>Hausgemachte Tortelloni</b> <b>gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter und Salbei</b> – <i>Homemade tortelloni filled with ricotta cheese and spinach in butter and sage</i>	€ 16.90
<b>Schwarze Tagliolini mit Flusskrebse in Hummersauce</b> – <i>Black tagliolini with crayfish in lobster sauce</i>	€ 18.50
<b>Linguine alle Vongole (Venusmuscheln)</b> – <i>Linguine with clams</i>	€ 17.90



# Settimo Cielo



## PESCE | Fischgerichte | *Fish*

**Scampi gegrillt mit frischen Kräutern** € 27.50  
– *Grilled scampi with fresh herbs*

**Lachs vom Grill** € 26.50  
– *Salmon from the grill*

**Loup de Mer in Salzkruste – für 2 Personen** € 61.90  
– *Sea bass baked in a salt crust – for 2 people*

Alle unsere Fischgerichte servieren wir mit gemischtem Gemüse der Saison und Salzkartoffeln  
– *All our fish dishes are served with mixed vegetables of the season and boiled potatoes*

## CARNE | Fleischgerichte | *Meat*

**Argentinisches Rumpsteak gegrillt** € 25.50  
– *Grilled Argentine rumpsteak*

**Argentinisches Rinderfilet gegrillt** € 31.50  
– *Grilled Argentine beef tenderloin*

**Argentinisches Rinderfilet – wahlweise in  
Rotweinsauce, Gorgonzolasauce oder Pfeffersauce** € 34.50  
– *Argentine beef tenderloin – in a choice of  
red wine, Gorgonzola cheese or pepper sauce*

**„Saltimbocca alla Romana“** € 25.90  
**Kalbsschnitzel in Weißweinsauce mit Parmaschinken und Salbei**  
– *Veal cutlet in white wine sauce with Parma ham and sage*

**Tagliata Toscana auf Rucola mit Parmesan und Cherrytomaten** € 28.50  
– *Sliced beef tagliata „Toscana style“ on rocket salad  
with Parmesan cheese and cherry tomatoes*

**Kalbsleber in Butter und Salbei** – *Calf's liver in butter and sage* € 26.90

**Kalbskotelett in Butter und Salbei** – *Calf cutlet in butter and sage* € 28.50

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit gemischtem Saison-Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
– *Our meat dishes are served with mixed vegetables of the season and rosemary potatoes*

Bitte beachten Sie auch unsere TAGESEMPFEHLUNGEN auf der Tafel  
– *Please note our DAILY RECOMMENDATIONS on the blackboard*



# Settimo Cielo



## DOLCE | Nachspeisen | Dessert

Hausgemachtes Tiramisu – <i>Homemade Tiramisu</i>	€ 7.50
Panna Cotta – <i>Panna Cotta</i>	€ 9.50
Zitronensorbet – <i>Lemon sorbet</i>	€ 8.50
Zabaglione – <i>Zabaglione</i>	€ 9.00
Schokosoufflé mit Vanilleeis – <i>Chocolate soufflé with vanilla icecream</i>	€ 9.00

## CAFFÈ

### Kaffee | Coffee

Espresso	€ 3.00
Espresso Macchiato	€ 3.20
Espresso Doppio	€ 5.00
Cappuccino	€ 4.50
Latte Macchiato	€ 5.00

## SUCCHI DI FRUTTA

### Säfte | Juice

Orangensaft – <i>Orange juice</i>	0,25l	€ 3.20
Apfelsaft – <i>Apple juice</i>	0,25l	€ 3.20

## ANALCOLICO

### Alkoholfrei | Non-alcoholic

S.Pellegrino	0,25l	€ 3.00
S.Pellegrino	0,75l	€ 7.00
Acqua Panna	0,25l	€ 3.00
Acqua Panna	0,75l	€ 7.00
Coca-Cola <sup>1</sup> <i>classic / zero</i>	0,2l	€ 3.00
Bitter Lemon <sup>2</sup>	0,2l	€ 3.00
Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	€ 3.00
Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2l	€ 3.00
Sanbitter <sup>4</sup>	0,1l	€ 4.00

## BIRRA

### Bier | Beer

Bitburger Premium Pils vom Fass – <i>on draught</i>	0,25l	€ 3.00
Bitburger 0,0% – <i>non-alcoholic</i>	0,33l	€ 3.00
Benediktiner Weissbier naturtrüb	0,5l	€ 5.00
Benediktiner Weissbier alkoholfrei – <i>non-alcoholic</i>	0,5l	€ 5.00



Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
1 - Farbstoffe, Koffein 2 - Farbstoffe, Süßungsmittel, Koffein, E412 3 - Süßungsmittel 4 - Farbstoff, Süßungsmittel  
*Please ask our staff regarding allergies and intolerances.*

# Settimo Cielo



## VINI APERTI | Offene Weine | *Wine by the glass*

### BIANCO | WEISS | *WHITE*

Trebbiano / Abbruzze	0,2l	€	7.00
Chardonnay / Veneto	0,2l	€	7.00
Lugana / Lago di Garda	0,2l	€	8.50
Sauvignon / Friaul	0,2l	€	8.50

### ROSATO | ROSÉ | *ROSÉ*

Casa alle Vacche / Toscana	0,2l	€	8.00
----------------------------	------	---	------

### TINTO | ROT | *RED*

Montepulciano / Abbruzze	0,2l	€	7.50
Primitivo / Apulia	0,2l	€	8.50
Cabernet Sauvignon / Piemonte	0,2l	€	7.50

Fragen Sie nach unserer separaten **WEINKARTE**  
mit über 200 Positionen aus Italien und Deutschland.

*Please ask for our separate **WINE LIST** with more than 200 positions from Italy & Germany.*



## APERITIVO | Aperitif | *Aperitif*

Prosecco	0,1l	€	7.00
Prosecco Kir Royale	0,1l	€	8.00
Prosecco Bellini	0,1l	€	8.00
Champagner Brut	0,1l	€	15.00
Sherry medium / fino	5cl	€	6.50
Portwein	5cl	€	6.50
Campari Orange	0,3l	€	7.50
Campari Soda	0,3l	€	7.00
Martini bianco / rosso / dry	4cl	€	6.00
Punt e Mes	4cl	€	7.00
Cynar Soda	0,3l	€	7.00



Fragen Sie nach weiteren ausgesuchten **SPRITUOSEN & GRAPPA SPEZIALITÄTEN**

*Please ask for more selected **SPIRITS & GRAPPA SPECIALTIES***



*Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Please ask our staff regarding allergies and intolerances.*