

# SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

## Antipasti / Appetizers

Suppli filanti serviti con crema di pecorino € 10  
*Suppli Roman style with creamy Pecorino cheese on a side*

Insalata di polpo\* scottato, olive taggiasche, torpedino e sedano € 26  
*Pan fried octopus\* salad, with "taggiasche" olives, tomatoes and celery*

Tartar di manzo battuto al coltello con zucchine romanesche arrostate, pecorino croccante € 24  
*Knife-cut beef tartare with roasted roman zucchinis and crispy Pecorino cheese*

Verdure di stagione arrostate marinate al Trombolotto, mozzarella di bufala DOP tiepida € 19  
*Roasted seasonal vegetables marinated with Trombolotto oil and warm mozzarella cheese*

Insalata di pomodoro cuore di bue, ventresca di tonno e cipolla rossa in agrodolce € 25  
*Beef heart tomatoes salad with tuna belly and pickled red onions*

Le pietanze servite possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione. Si invitano i Signori, allergici a uno o più allergeni, a comunicarlo al personale in servizio.

Our food may contain one or more allergens as ingredients or traces deriving from the production process. We kindly request allergic guests to one or more allergens to advise the personnel in service.

Tutti i prezzi sono netti in Euro / Net prices in Euros

\*prodotto congelato / \*frozen product

# SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

## Primi/Pasta

Tonnarelli acqua e farina cacio e pepe <i>Home made Tonnarelli pasta with sheep cheese and black pepper</i>	€ 23
Mezze maniche "Cav. Cocco" alla Amatriciana <i>Mezze maniche pasta 'Amatriciana' style, tomatoes sauce, Pecorino cheese and bacon</i>	€ 22
Spaghetti artigianali "Cav. Cocco" alla Carbonara <i>Spaghetti pasta "Carbonara" style, Pecorino cheese, eggs and bacon</i>	€ 22
Tortelli** al pomodoro ripieni di genovese di vitello su crema di asparagi all'olio E.V.O <i>Fresh tortelli**with tomatoes, stuffed with stew veal, green asparagus sauce in extra virgin olive oil E.V.O</i>	€ 24
Fettuccine all'uovo "Cav. Cocco" alle vongole con briciole di pane e peperone crusco <i>Fettuccine with clams, crumble of roasted red peppers and bread</i>	€ 26

Tutti i prezzi sono netti in Euro / Net prices in Euros

\*prodotto congelato / \* frozen product

\*\*prodotto fresco, sottoposto a tecnica di abbattimento rapido negativo / \*\* fresh product, subjected to a rapid negative blast chilling technique

# SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

## Pesce / Fish

Filetto di orata in padella con spinaci saltati al trombolotto e polvere di pomodoro € 29  
*Pan fried sea bream fillet, sautéed spinach, lemon oil and tomatoes powder*

Filetto di merluzzo\*\* croccante, con zucchine arrosto alla scapece € 33  
*Crispy deep fried cod\*\* fillet, with "scapece" marinated roman zucchinis*

Polpo\* arrosto con stracotto di pomodorini, capperi e origano € 34  
*Pan fried octopus\* with tomatoes, capers and oregano compote*

## Carne / Meat

Filetto di vitella a mo' di saltimbocca, cicorietta di campo saltata e stracotto di cipolla € 33  
*Roman saltimbocca veal fillet, pan fried chicory and stewed onion*

Carrè di agnello al forno alle erbe forti, cardoncelli saltati € 35  
*Roasted rack of lamb cutlet, with sautéed cardoncelli mushrooms*

Suprema di pollo nostrano in padella con peperoni arrostiti € 29  
*Chicken supreme pan fried with roasted red peppers*

Contorni di stagione € 10  
*Side dish of the day*

Tutti i prezzi sono netti in Euro / Net prices in Euros

\*prodotto congelato / \*frozen product

\*\*prodotto fresco, sottoposto a tecnica di abbattimento rapido negativo / \*\*fresh product, subjected to a rapid negative blast chilling technique

# SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

## Formaggi / Cheeses

*Selezione di formaggi italiani e laziali accompagnati con mostarda di frutta*

*Cheeses selection Italy and from our region served with fruits "Mostarda"*

*Pecorino artigianale affumicato, caprino fresco, parmigiano reggiano 24 mesi, blu di bufalo*

*Artisanal smoked Pecorino cheese, fresh goat's cheese, 24 months aged Parmesan cheese, buffalo blue cheese*

€ 12 *Scelta di 2 formaggi*

€ 12 *Selection of 2 cheeses*

€ 18 *Selezione di 4 formaggi*

€ 18 *Selection of 4 cheeses*

## Dolci / Dessert

Fragole in tre consistenze e meringa

*Strawberry variation and meringue*

€ 15

Tiramisù al cioccolato croccante

*Traditional Tiramisù, crunchy chocolate*

€ 15

Panna cotta agli agrumi e frutti rossi

*Panna cotta scented with citrus fruits and red fruits*

€ 14

Gelati e sorbetti artigianali

*Ice cream & sorbet selection*

€ 14

Tagliata di frutta di stagione

*Platter of seasonal fresh fruits*

€ 12

*Tutti i prezzi sono netti in Euro / Net prices in Euros*