

SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

St. Valentine

MENU

Tris di mare cotto e crudo

Raw and Cooked Fish Platter

-

Crudo di Gamberi rossi, Caviale di Salmone,
Cetriolo agrodolce e gel all'arancia

Raw Red Prawns, Salmon Caviar, Cucumber, Orange gelè

-

Tortellone ripieno di astice, Stracciatella di Bufala
Peperoncino e Ristretto di Pomodoro

Lobster Tortello, Buffalo Burrata, Tomato sauce

-

Filetto di rombo in pastella croccante, Insalata di Puntarelle
Indivia e Crescione, Salsa agrodolce

*Crispy Turbot Fillet, Chicory Hearts, Endive and Cress salad
Sweet and Sour Sauce*

-

Passione piccante e Cioccolato fondente

Spicy Passion Fruit and Dark Chocolate

-

Coccole finali

Petit four

€ 120 per persona bevande escluse

€ 120 per person excluding drinks

SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

St. Valentine

MENU VEGETARIANO

Benvenuto dello Chef

Chef's Welcome

-

Royale di Cavolfiore, Vellutata di zucca
Scalogni brasati

Cauliflower Pudding, Pumpkin cream, braised Shallots

-

Gnocchi di carote al burro "demi sel"
Crema di Parmigiano

*Carrot Dumplings with French Butter
Parmesan Cream*

-

Variazione di Carciofi, Salsa Cacio e Pepe

Artichokes Variation, Cheese and Pepper Sauce

-

Passione piccante e Cioccolato fondente

Spicy Passion Fruit and Dark Chocolate

-

Coccole finali

Petit four

€ 120 per persona bevande escluse

€ 120 per person excluding drinks