

SETTIMO  
ROMAN CUISINE & TERRACE

## Vini consigliati

*Wine Pairing*

Velca rosé – Muscari Tomajoli

Roma Doc Bianco – Principe Pallavicini

Sauvignon Picol – Lis Neris

Merlot Sodale – Famiglia Cotarella

€ 45,00

SETTIMO  
ROMAN CUISINE & TERRACE

## La degustazione di Settimo

### Roma d'autunno

Benvenuto dello chef / Chef's Welcome

#### Antipasto / Starter

Gamberoni\* rossi, frutto della passione, sedano, finocchio e arancia  
*Marinated red prawns, passion fruit, celery  
fennel and orange*

9 - 10 - 12

#### La pasta

Tortelli ripieni di zucca mantovana, crema di parmigiano e aceto balsamico  
*Homemade pumpkin Tortelli, parmesan fondue,  
balsamic vinegar*

1 - 3 - 4 - 7 - 9

#### Secondo / Main course

Filetto di baccalà Morro, crema di ceci, cipolla in agrodolce  
*Cod-fish fillet, chickpeas cream, sweet&sour  
onions*

4 - 7 - 9 - 10 - 12

#### Oppure / Or

Filetto di Manzo arrosto, foie gras e salsa tartufata  
*Roasted beef fillet, foie gras, truffle sauce*

4 - 7 - 9 - 10 - 12

#### I nostri dolci / Sweet end

#### Oppure / Or

La nostra selezione di formaggi / Cheese Platter

€ 120,00