

DA LUNEDI' A VENERDI'

Menu di 2 portate - Due piatti a scelta dal menu, acqua e caffè (min 2 persone, max 6 persone) € 45

ANTIPASTI

Bruschetta di pane multicereali con salmone affumicato, stracciatella e avocado 1-4-7-10-11	€26
Tagliere di salumi con giardiniera di verdure e pane tostato 1-9-12	€25
Suppli della tradizione al telefono con fiore di zucchine croccanti 1-3-6-7-9	€19
Mozzarella di bufala, pomodorini e alici di Cetara 🌿	€18
Insalata di polpo*, sedano croccante, olive e limone 9-10-12-13	€29
Prosciutto crudo di Bassiano con... - melanzane marinate - mozzarella di bufala DOP 10-7-12	€24
Tartar di manzo battuto al coltello con misticanza alla citronette 3-4-10	€25
Insalata Settimo 4-7-9-10	€24
Porcini arrostiti 🌿	€25

PRIMI PIATTI

Tonnarelli acqua e farina cacio e pepe 🌿	€24
Mezze maniche "Cav. Cocco" all'Amatriciana 1-7-9	€23
Spaghetti "Cav. Cocco" alla Gricia 1-7-9	€23
Spaghetti "Cav. Cocco" ai tre pomodori 🌿	€19
Fettuccine all'uovo "Cav. Cocco" con con baccalà, pomodori e olive, profumato all'origano 1-2-3-4-9-13	€28
Fettuccine all'uovo "Cav. Cocco" al ragu di funghi misti di sotto bosco e crema di pecorino 1-3-4-9	€27
Tortelli** ripieni di porcini, ricotta di bufala e dragoncello, al burro D'isigny e arancia 1-3-7-9	€27
Minestrone di verdure di stagione 7	€21

SECONDI PIATTI

Filetto di spigola su crema di fagioli calda e zucca arrosto 4-9	€32
---	-----

Frittura croccante di calamari e zucchine 1-7-13	€34
Tagliata di manzo arrosto con rucola, pomodorini e aceto balsamico di Modena 9-12	€33
Filetto di vitella a mo' di saltimbocca, cicoria e stracotto di cipolla 9-12	€38
Tagliata di petto di pollo al forno con spinaci saltati e verdure al forno 9-12	€32
Ventaglio di verdure alla griglia, pesto di arachidi e trombolotto 🌿	€28

CONTORNI

Contorni di stagione	€10
----------------------	-----

FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani e francesi accompagnati con mostarda di frutta

Pecorino di fossa , Blu di bufala, Camembert di pecora, Comte Patine Reime 24 7-10	€26
---	-----

DOLCI

Tortino tiepido di mele e crumble, gelato alla vaniglia 1-3-6-7-8	€16
Creme brûlée alla buche de chevre e mandarino 3-7	€16
Tiramisù al cioccolato croccante 1-3-6-7-8	€16
Crostata di ricotta e visciole 1-3-7-8	€16
Gelati e sorbetti artigianali 3-6-7-8	€12
Tagliata di frutta di stagione	€12

🌿 1 Cereali	🌿 8 Frutta con Guscio
🍷 2 Crostacei	🌿 9 Sedano
🥚 3 Uova	🏠 10 Mostarda
🐟 4 Pesce	🌿 11 Sesamo
🥜 5 Arachidi	📦 12 Solfiti
🌱 6 Soia	🌿 13 Lupini
🥛 7 Latte	🦑 14 Molluschi
🌿 Vegano	🌿 Vegetariano

Le pietanze servite possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione. Si invitano i clienti allergici a uno o più allergeni a comunicarlo al personale in servizio. La lista degli allergeni è consultabile a richiesta.
* prodotto congelato
** prodotto fresco, sottoposto a tecnici di abbattimento rapido negativo