

PRANZO ROMANO

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 €26
con salmone affumicato,
stracciatella e avocado
1-4-7-10-11

Tagliere di salumi con giardiniera €25
di verdure e pane tostato
1-9-12

Suppli della tradizione al telefono €19
con fiore di zucchine croccanti
1-3-6-7-9

Mozzarella di bufala, pomodorini €18
e alici di Cetara 🌿
4-7-10

Insalata di polpo*, puntarelle croccanti, €29
olive e limone
4-9-10-12-14

Prosciutto crudo di Bassiano con... €24
- puntarelle alla romana
- mozzarella di bufala DOP
4-7-10-12

Tartar di manzo battuto al coltello €25
con misticanza alla citronette
3-4-10

Insalata Settimo €24
4-7-9-10

Carciofi brasati alla romana 🌿 €25

PRIMI PIATTI

Tonnarelli acqua e farina cacio e pepe 🌿 €24
1-7-9

Mezze maniche "Cav. Cocco" €23
all'Amatriciana
1-7-9

Spaghetti "Cav. Cocco" alla Gricia €23
1-7-9

Spaghetti "Cav. Cocco" €19
ai tre pomodori 🌿
1-9

Fettuccine all'uovo "Cav. Cocco" €24
al ragù di carciofi e crema di pecorino 🌿
1-3-7-9

Fagottelli** di castagne ripieni di €27
zucca e provola affumicata,
mantecati burro e salvia 🌿
1-3-7-9

Minestrone di verdure di stagione 🌿 €21
9

SECONDI PIATTI

Filetto di spigola con carciofi arrosto €32
e puntarelle croccanti,
olio al trombolotto
4-9-10

Frittura croccante €34
di calamari e zucchine
1-7-14

Tagliata di manzo arrosto con rucola, €33
pomodorini e aceto balsamico di Modena
9-12

Filetto di vitella a mo' di saltimbocca, €38
cicoria e stracotto di cipolla
9-12

Tagliata di petto di pollo al forno €32
con spinaci saltati e verdure al forno
9-12

Ventaglio di verdure alla griglia, €28
pesto di arachidi e trombolotto 🌿
5-10

CONTORNI

Contorni di stagione €10

FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani e francesi
accompagnati con mostarda di frutta

Pecorino di fossa , Blu di bufala, €26
Reblochon fermier, Comté 24 mesi 🌿
7-10

DOLCI

Degustazione di dolci (2 persone) €30
1-3-5-6-7-8-11-12

Tortino tiepido di mele e crumble, €16
gelato alla vaniglia
1-3-6-7-8

Tortino caldo al cioccolato Valrhona €15
1-3-6-7-8

Tiramisù al cioccolato croccante €15
1-3-6-7-8

Crostata di ricotta e visciole con €16
sorbetto stagionale
1-3-7-8

Gelati e sorbetti artigianali €14
3-6-7-8

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
🌿 9 Vegetariano	🌿 10 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 tecnica di abbattimento rapido negativo