

# SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

## St. Valentine

MENU 14<sup>TH</sup> FEBRUARY 2024

# St. Valentine

## MENU

**Flûte di Champagne «Perrier Brut» & Ostriche Fine de Claire**

*Champagne Flûte «Perrier Brut» & Fine de Claire Oyster*

**Tartare di tonno al frutto della passione piccante**

*Tuna tartare with spicy passion fruit*

**Ballotine di pescato di mare all'alga konbu con caviale Asetra composta di rapa rossa e maionese all'arancia**

*Marine fish ballotin, kombu seaweed, Asetra Caviar, red turnip compote and orange mayonnaise*

**Tonnarelli all'uovo con ragu di Astice Blu, limone fermentato e pomodori del Piennolo**

*Homemade Tonnarelli pasta with blu lobster, marinated lemon and Piennolo tomatoes*

**Triglia dorata ripiena di provola affumicata, scarola brasata, coulis di carote e zenzero**

*Golden mullet stuffed with smoked provolone cheese, braised endive, carrot coulis and ginger*

Or

**Filetto di scottona arrosto con foie-gras di anatra in padella e salsa tartufata**

*Beef fillet with foie-gras and truffle sauce*

“Amore e Psyche”

**Cuore di Cioccolato Valrhona al 75% con fava Tonka e lamponi**

*Warm Valrhona chocolate 75% pie with Tonka bean and raspberry*

**Cioccolatini Valrhona e una rosa rossa**

*Valrhona chocolate box and a red rose*

**Acqua e Caffè**

*Water and coffee*

**140€ a persona bevande escluse  
140€ per person beverages excluded**