

SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

PRANZO
LUNCH

PRANZO ROMANO

Dal Lunedì al Venerdì / From Monday to Friday

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

2 Courses Menu - Choice of two courses from the menu, water and coffee (min 2 people, max 6 people)

€45

Antipasti / Appetizers

Bruschetta di pane multicereali (2 pz) con salmone affumicato, stracciatella e avocado
Multigrain bread bruschetta with stracciatella smoked salmon and avocado

€28

1-4-7-10-11

Tagliere di salumi del nostro territorio e pane tostato
Local and national cold cuts and grilled bread

€25

1

Supplì della tradizione al telefono con fiore di zucchine croccanti
Supplì Roman style with crunchy zucchini blossom

€20

1-3-6-7-9

Mozzarella di bufala, pomodorini e alici di Cetara
Buffalo mozzarella, tomatoes and Cetara anchovies

€19

4-7-10

Insalata di polpo, con hummus di ceci e verdure croccanti
Octopus salad with chickpea hummus and vegetables salad

€29

9-10-11-12-14

Prosciutto crudo di Bassiano DOP con Mozzarella di Bufala DOP
Raw Bassiano Ham With buffalo mozzarella cheese DOP

€24

4-7-10

Tartare di manzo battuto al coltello con misticanza alla citronette
Beef tartare cut with knife, mescul salad, citronette

€25


3-4-10

Insalata Settimo

Pomodorini pomodori, mozzarella ciliegina, tonno e cetrioli, condimento al limone
Mix salad with cherry tomatoes, cherry mozzarella cheese, tuna and cucumbers, lemon dressing

€24

4-7-9-10

Variazione di asparagi cotti e crudi 
Variation of cooked and raw asparagus salad

€25

10

Primi / Pasta

Tonnarelli acqua e farina cacio e pepe
Homemade tonnarelli pasta with sheep cheese and black pepper

€24

1-7-9

Mezze maniche "Cav. Cocco" alla Amatriciana
Mezze maniche "Amatriciana" style, tomatoes sauce, pecorino cheese and bacon


€23

1-7-9

Spaghetti "Cav. Cocco" alla Gricia
Spaghetti "Gricia" style, pecorino cheese sauce and bacon

€23

1-7-9

Spaghetti "Cav. Cocco" ai tre pomodori 
Spaghetti with three kinds of tomatoes sauce


€19

1-9

Fettuccine all'uovo "Cav. Cocco" al ragù di asparagi e cozze, pesto alla trapanese
"Cav. Cocco" Fettuccine with asparagus ragù and mussels, Trapani-style pesto


€24

1-3-8-9-14

Tortelli** ripieni di parmigiana di melanzane, crema di provola e gocce pesto (vegetariano) 
Tortelli filled with aubergine parmigiana, provola cream and pesto drops

€27

1-3-7-8-9

Minestrone di verdure di stagione 
Vegetable soup

€21

9

Secondi / Main courses

Filetto di spigola con asparagi arrosto e crudi, olio al trombolotto
Pan-fried sea bass with roasted and raw asparagus, trombolotto oil

€32

4-9-10

Frittura croccante di calamari** e zucchine romanesche
Fried Calamari and roman zucchini

€34

1-7-14

Tagliata di manzo arrosto con rucola, pomodorini e aceto balsamico di Modena
Roasted beef tagliata with rocket salad and Modena balsamic vinegar

€33

9-12

Filetto di vitello a mo' saltimbocca, cicoria e stracotto di cipolla
Roasted veal filet "Saltimbocca" style, sautéed chicory and onion stew


€38

9-12

Tagliata di petto di pollo al forno con spinaci saltati e verdure al forno
Baked chicken breast steak with sautéed spinach and vegetables

€32

9-12

Ventaglio di verdure alla griglia di stagione pesto di arachidi e trombolotto 
Grilled seasonal vegetables with peanuts and trombolotto pesto sauce

€28

5-10

Contorni / Side dishes

Contorni di stagione
Seasonal dishes

€10

Formaggi / Cheeses

Selezione di formaggi italiani e francesi accompagnati con mostarda di frutta
Caciocavallo podolico, blu di bufala, reblochon fermier, Comté 24 mesi

Cheeses selection Italy and from our region served with fruits mustard

Caciocavallo podolico cheese, buffalo blue cheese, reblochon fermier, Comté 24 months

€ 26 Selezione di 4 formaggi

€ 26 Selection of 4 cheeses

7-10

Dolci / Dessert

Degustazione di dolci (2 pax)

Dessert tasting (for two)

€35

1-3-5-6-7-8-11-12

Flan Parisienne alle nocciole cioccolato 55% Valrhona

Flan Parisienne with hazelnuts chocolate 55% Valrhona

€18

1-3-7-8

Crema brûlée alla fragola

Strawberrys Creme brulée

€16

3-7

Tiramisù al cioccolato croccante

Traditional Tiramisù with crunchy chocolate

€15

1-3-6-7-8

Crostata di ricotta e visciole

Tart with ricotta cheese and local sour cherries

€16

1-3-7-8

Gelati (crema e cioccolato) e sorbetti artigianali (fragola e limone)
Ice cream (cream and chocolate) & Sorbet selection (strawberry and lemon)

€14

3-6-7-8

Tagliata di frutta di stagione

Seasonal fruits platter

€12

Lista Allergeni

- | | |
|--|--|
|  1 Cereali / <i>Cereals</i> |  8 Frutta con guscio / <i>Fruit with nuts</i> |
|  2 Crostacei / <i>Shellfish</i> |  9 Sedano / <i>Celery</i> |
|  3 Uova / <i>Eggs</i> |  10 Mostarda / <i>Mustard</i> |
|  4 Pesce / <i>Fish</i> |  11 Sesamo / <i>Sesame</i> |
|  5 Arachidi / <i>Peanuts</i> |  12 Solfiti / <i>Sulphites</i> |
|  6 Soia / <i>Soy</i> |  13 Lupini / <i>Lupins</i> |
|  7 Latte / <i>Milk</i> |  14 Molluschi / <i>Clams</i> |
-  Vegano / *Vegan*  Vegetariano / *Vegetarian*  Senza glutine / *Gluten Free*

Le pietanze servite possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione. I clienti che sono allergici a uno o più allergeni sono invitati a comunicarlo al personale in servizio. La lista degli allergeni è disponibile su richiesta.

* prodotto congelato

** prodotto fresco, sottoposto alla tecnica dell'abbattimento rapido negativo

The dishes served may contain one or more allergens as an ingredient or in traces resulting from the process production.

Customers who are allergic to one or more allergens are invited to communicate it to the staff on duty.

The list of allergens is available on request.

** frozen product ** fresh product, subjected to technique of negative rapid blast chilling*