

Lista Allergeni / Allergen List

-  1 - Cereali contenenti glutine / Cereals (gluten)
-  2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustacean
-  3 - Uova e prodotti a base di uova / Eggs
-  4 - Pesce e prodotti a base di pesce / Fishes
-  5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts
-  6 - Soia e prodotti a base di soia / Soybeans
-  7 - Latte e prodotti a base di latte / Milk
-  8 - Frutta a Guscio / Nuts
-  9 - Sedano e prodotti a base di sedano / Celery
-  10 - Senape e prodotti a base di senape / Mustard
-  11 - Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame
-  12 - Anidride Solforosa e Solfiti / Sulfur dioxide and Sulphites
-  13 - Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins
-  14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs

 Vegano / Vegan  Vegetariano / Vegetarian  Senza glutine / Gluten free

 Piatti della tradizione / Traditional dishes

“Settimo Roman Cuisine & Terrace si associa alle organizzazioni che lottano per la salvaguardia delle specie in via di estinzione, quindi ha deciso di non proporli sul proprio menù”.

“Settimo Roman Cuisine & Terrace is partnering with organizations that fight for the protection of endangered species, and has therefore decided not to offer them on its menu.”

Il tè selezionato proviene da coltivazioni biologiche certificate. Sapientemente confezionato da Betjeman & Barton in filtri realizzati con amido di mais e conservati in bustine prive di plastica.

Mentre il caffè servito è marchio Lavazza: sinonimo di garanzia ed italianità è il prodotto di coltivazioni sostenibili, rispettose dell'ambiente, delle comunità e delle risorse locali.

“The tea selected comes from certified organic crops. Expertly packaged by Betjeman & Barton in filters made from corn starch and stored in plastic-free sachets.

While the coffee served is Lavazza brand: synonymous of guarantee and Italian touch, it is the product of sustainable cultivations, respectful of the environment, communities and local resources”.

Si informano i Signori Clienti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione. Si invitano i Signori, allergici a uno o più allergeni, a comunicarlo al personale in servizio.

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04 All. III. Sez VIII. Cap. 3, lett. D punto 3.

Dear Guest, we inform you that the dishes prepared in this Hotel may contain one or more allergens as ingredients or traces deriving from the production process. We kindly request allergic guests to one or more allergens to advise the personnel in service.

* Fish intended for raw consumption has been subjected to preventive freezing treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/04 Annex III, Section VIII, Chapter 3, lett. D point 3.

Questa carta ecologica di alta qualità
contiene 100% di fibre riciclate ed è certificata FSC



La Degustazione

Il nostro percorso degustazione è un omaggio alla tradizione italiana, radicata nel territorio e rispettosa delle stagioni.

Utilizziamo solo ingredienti freschi e semplici, scelti per esaltare i sapori autentici, portando in tavola il meglio che ogni periodo dell'anno ha da offrire.

Our tasting menu pays homage to Italian tradition, deeply connected to the land and guided by the rhythm of the seasons.

We focus on simple, fresh ingredients carefully selected to highlight authentic flavors, presenting the finest offerings each time of year brings to the table

Lo Chef
Giuseppe D'Alessio

€ 130 (bevande escluse - beverage not included)

Wine pairing € 40 (3 calici di vino - 3 glasses of wine)

Disponibile versione Vegetariana - Available Vegetarian option

La Terra

Benvenuto dello chef

Chef's surprise

(patate e caviale, mini suppli)
(potatoes and caviar, mini suppli)

1-4-7-8-9-10

Battuta di manzo al coltello all'olio evo con crema di caprino e miele infusi al rosmarino

Hand-cut beef tartare with rosemary infused goat cheese and honey cream

1-3-7-10

Pairing: Rosso di Montalcino - Biondi Santi - Sangiovese - 13,5%

Tortello** ripieno di genovese di asparagi e ricotta di bufala, mantecato al burro su crema di asparagi e guanciale croccante

*Tortello** stuffed with asparagus and buffalo ricotta cheese, asparagus veloute, cured pork cheek and creamy butter sauce*

1-3-7-9

Pairing: Sodale - Cotarella - Merlot - 14%

Filetto di manzo laziale arrosto al rosmarino e foie gras*, patate viola e verdure primizie

Roasted Local beef filet rosemary-infused with foie gras, violet potatoes and baby vegetables*

7-9-12

Pairing: Côtes du Rhône - Ferraton Pere et Fils - Grenache, Syrah, Cinsault - 15,5%

Selezione dei nostri formaggi accompagnati da mostarda di frutta, pan brioche noci e uvetta

Cheese selection accompanied by fruit mustard, bread brioche walnut and raisins

7-9-10-12

oppure - or

Degustazione di dolci

Dessert tasting

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

Il Mare

Benvenuto dello chef

Chef's surprise

(patate e caviale e gambero rosso in kataifi)
(potatoes and caviar, red prawn in kataifi)

1-2-4-6-7-8-9-10

Capesante croccanti al tartufo, coulis di zucca, gocce di balsamico di Modena stravecchio

Crispy scallops with truffle, pumpkin coulis, extra-aged Modena balsamic vinegar

1-7-9-10-14

Pairing: Chablis Vieilles Vignes - Geoffroy Chardonnay - 12%

Tagliolini all'uovo aglio olio con battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati al lime

Egg tagliolini with "aglio e olio" and red prawns from Mazara del Vallo tartare marinated with lime

1-2-3-9

Pairing: Pinot Grigio - Jermann - 12,5%

Parmigiana contemporanea di filetto di rombo

Contemporary "parmigiana" of turbot filet

4-7-9-10-12

Pairing: Nzu' - Marco Carpineti - Bellone - 13,5%

Selezione dei nostri formaggi accompagnati da mostarda di frutta, pan brioche noci e uvetta

Cheese selection accompanied by fruit mustard, bread brioche walnut and raisins

1-3-7-8-10

oppure - or

Degustazione di dolci

Dessert tasting

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