

SETTIMO

St. Valentine

MENU 14TH FEBRUARY 2026





MENU MARE

Welcome Cocktail

Fine de Claire Oyster

Truffles crispy scallops

1-4-6-7-9-10-14

Carpaccio of Mazara del Vallo red prawns on a creamy celeriac sauce,

Puntarelle cicory and beetroot gel

2-7-9-10

Open lasagna with lime-marinated scampi,

bisque cappuccino and pumpkin

1-2-3-4-6-7-9-12

Lobster variation with citrus emulsion

1-2-6-9-10

“Emozione vanilla & lampone”

Valrhona Ivoire chocolate, Madagascar vanilla and raspberry jelly

1-3-6-7-8

Valrhona chocolate

6-7-8

155 € a person beverage escluded

80 € 4 glasses of wine pairing

80 € 4 flute of Champagne Pommery pairing

A credit card is required to guarantee the reservation
Free Cancellation policy up to 72H

SETTIMO

St. Valentine

MENU TERRA

Welcome Cocktail

Fine de Claire Oyster

Crispy corn cannolo carbonara style

1-3-6-7-9-10-14

Fassona beef tartare with annurca and compote apple

Pan-fried duck foie gras

1-3-6-10

Fresh pasta cannoli with Montiano reduction, stuffed with veal and pumpkin stew

Truffle and parmesan sauce

1-3-7-9-12

Roast lamb fillet glazed with sweet mustard, pistachio and potato crust,

celeriac mousse

1-6-7-8-9-10-12

“Emozione vanilla & lampone”

Valrhona Ivoire chocolate, Madagascar vanilla and raspberry jelly

1-3-6-7-8

Valrhona chocolate

6-7-8

155 € a person beverage escluded

80 € 4 glasses of wine pairing

80 € 4 flute of Champagne Pommery pairing

A credit card is required to guarantee the reservation
Free Cancellation policy up to 72H

SETTIMO



MENU VEGETARIANO

Welcome Cocktail

Pumpkins Rocher

Crispy corn with smoked ricotta cheese

1-3-7-9-10

*Cabbage crispy cannolo potatoes and smoked scamorza,
chees truffled potato soufflé*

1-3-7-9

"Riserva San Massimo" risotto creamed with roasted beetroot

Sweet Gorgonzola cream and walnut pesto

6-7-8-9-12

Puff pastry case filled with truffled winter vegetable mille-feuille

Roast vegetable jus

1-3-6-7-9-12

"Emozione vanilla & lampone"

Valrhona Ivoire chocolate, Madagascar vanilla and raspberry jelly

1-3-6-7-8

Valrhona chocolate

6-7-8

155 € a person beverage Escluded

80 € 4 glasses of wine pairing

80 € 4 flute of Champagne Pommery pairing

A credit card is required to guarantee the reservation
Free Cancellation policy up to 72H

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*



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."

* In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine

** prodotto fresco, sottoposto a tecnica di abbattimento rapido negativo

** fresh product, subjected to a rapid negative blast chilling technique

+++ 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.

+++ 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.

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.

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.