

# SETTIMO

## St. Valentine

MENU 14<sup>TH</sup> FEBRUARY 2026



# St. Valentine

## MENU MARE

Aperitivo di benvenuto

Ostriche Fine de Claire in purezza

Capesanta tartufata croccante

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

---

Carpaccio di gamberi rossi Mazara del Vallo su cremoso di sedano rapa, puntarelle, gel di rapa rossa e caviale

2-7-9-10

---

Lasagnetta aperta di scampi marinati al lime, cappuccino di bisque e zucca

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

---

Astice in trilogia, emulsione agli agrumi

1-2-6-9-10

---

“Emozione vanilla & lampone”

Cioccolato Valrhona Ivoire , vanilla del Madagascar e gelè di lampone

1-3-6-7-8

---

Cioccolatini Valrhona

6-7-8

**155 € a persona bevande escluse**

**80 € 4 calici di Vino in abbinamento**

**80 € 4 flute di champagne Pommery in abbinamento**

È richiesta una carta di credito a garanzia per la conferma del tavolo  
Free Cancellation policy fino a 72h prima dell'evento

# St. Valentine

## MENU TERRA

Aperitivo di benvenuto

Ostriche Fine de Claire in purezza

Cannolo croccante di mais alla carbonara

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

Tartare di Fassona alla mela annurca e la sua composta

Pepite di foie gras di Anatra arrosto

1-3-6-10

Cannolo di pasta fresca alla riduzione di Montiano ripieno di stufato di vitello e zucca, salsa tartufata al parmigiano

1-3-7-9-12

Filetto di agnello arrosto, laccato alla senape dolce in crosta di pistacchi e patate soffice di sedano rapa

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

“Emozione vanilla & lampone”

Cioccolato Valrhona Ivoire , vanilla del Madagascar e gelè di lampone

1-3-6-7-8

Cioccolatini Valrhona

6-7-8

**155 € a persona bevande escluse**

**80 € 4 calici di Vino in abbinamento**

**80 € 4 flute di champagne Pommery in abbinamento**

È richiesta una carta di credito a garanzia per la conferma del tavolo  
Free Cancellation policy fino a 72h prima dell'evento

# St. Valentine

## MENU VEGETARIANO

Aperitivo di benvenuto

Rocher di zucca

Croccante di mais con ricotta affumicata

1-3-7-9-10

—

Cannolo croccante di cavolo cappuccio, patate e scamorza affumicata

Soffice di patate tartufate

1-3-7-9

—

Risotto “ Riserva San Massimo” mantecato alla rapa rossa infornata

Crema di gorgonzola dolce e pesto di noci

6-7-8-9-12

—

Scrigno di pasta sfoglia ripieno di millefoglie di verdure invernali tartufate

Jus di arrosto vegetale

1-3-6-7-9-12

—

“Emozione vanilla & lampone”

Cioccolato Valrhona Ivoire , vanilla del Madagascar e gelée di lampone

1-3-6-7-8

—

Cioccolatini Valrhona

*Valrhona chocolate*

6-7-8

**155 € a persona bevande escluse**

**80 € 4 calici di Vino in abbinamento**

**80 € 4 flute di champagne Pommery in abbinamento**

È richiesta una carta di credito a garanzia per la conferma del tavolo

Free Cancellation policy fino a 72h prima dell'evento

## **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.*