



*Per non intralciare il servizio
preghiamo i gentili clienti di attendere a tavola il conto*

Menù Settimio

Antipasti di Mare

Sea Appetizers - Закуски "Дары моря"

<i>Burro di Pepe e alici del Cantabrico</i> <i>Butter and anchovies - Кантабрийские анчоусы со сливочным маслом</i>	16,00
<i>Insalata di baccalà allo zenzero</i> <i>Ginger scented salt cod salad - Салат из трески с имбирем</i>	20,00
<i>Polpo con indivia olive e capperi</i> <i>Octopus with endives, olives and capers - осьминог с эндивием, оливками и каперсами</i>	18,00
<i>Millefoglie di calamari e carciofi</i> <i>Millefeuille of squids and artichokes - Слоеный салат с цуккини с артишоками</i>	20,00
<i>Moscardini con capperi, olive e Pachino *</i> <i>Curled octopus with capers, olives and cherry tomatoes*</i> <i>осьминожки с каперсами, оливками и помидорами черри *</i>	18,00
<i>Totanetti grigliati con vellutata di zucchini alla menta</i> <i>Grilled small squids on pureed zucchini mint scented</i> <i>Кальмары на гриле с кремом из цуккини и мяты</i>	20,00
<i>Crema di cavolfiore con cappelletti grigliati</i> <i>Cauliflower cream with grilled pilgrim's saccollops</i> <i>Цветная капуста крем с гребешками на гриле паломника</i>	22,00

Pane (per persona) 3,00
Bread per person) -
Хлеб (порция)

** = può contenere prodotti surgelati * = may contain frozen food*

** = Может содержать замороженные продукты*

Antipasti di Terra

Earth appetizers - Земля закуски

<i>Torchon di fegato grasso chutney di frutta secca</i> Goose liver torchon with dried fruit chutney Фуа-гра в торшоне с приправой из сухофруктов	22,00
<i>Burratina di Andria con alici del cantabrico</i> Burrata cheese with Cantabrian anchovies Сыр Бурратина с кантабрийскими анчоусами	16,00
<i>Caprese calda con tuiles di patate</i> Warm caprese salad with tuiles, potato Теплый салат капрезе с картофельными вафлями, картофель	16,00
<i>Fiori di zucca (3)</i> Zucchini blossoms - Цветы цуккини	10,00
<i>Fritto misto Arancio</i> Mixed fry Arancio style - Жареный микс "Arancio"	16,00
<i>Caprese Settimio con mozzarella di Bufala</i> Settimio's caprese salad with buffalo mozzarella Салат Капрезе "Settimio" с моцареллой из молока буйволицы	16,00
<i>Prosciutto di montagna</i> Mountain ham - Хамон	12,00
<i>Prosciutto Pata Negra</i> Pata Negra Ham - Ветчина Pata Negra	18,00
<i>Affettati misti con salumi di Varzi</i> Mixed cured meats - Gemischte Wurstwarenplatte	16,00
<i>Bresaola rughetta e parmigiano</i> Bresaola cured meat with parmesan and rocket salad Брезаола с рукколой и пармезаном	16,00
<i>Tomino al tartufo nero</i> Tomino cheese with black truffle - Сыр Томино с черными трюфелями	16,00
<i>Tortino di patate al tartufo nero</i> Little potato tart with black truffle Маленький картофельный пирог с черными трюфелями	20,00

Primi piatti di mare
Sea first course - Первые блюда из морепродуктов

<i>Risotto alla pescatora</i> Fishermen risotto Ризотто с морепродуктами	20,00
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i> Spaghetti with clams - Спагетти с моллюсками	15,00
<i>Paccheri con gamberoni rossi e pomodorini *</i> Paccheri with red prawns and cherry tomatoes * Паста паккери с королевскими креветками и помидорами черри*	22,00
<i>Pappardelle con totani e carciofi</i> Pappardelle pasta with flying squids and artichokes Паста пapparделле с кальмарами с артишоками	20,00
<i>Spaghetti dell'Antico Pastificio Morelli all'astice</i> Antico Pastificio Morelli's spaghetti with lobster Спагетти с омаром по рецепту Antico Pastificio Morelli	28,00
<i>Scialatielli con spigola e bottarga</i> Scialatielli pasta with sea bass and mullet's roe Паста шалатиелли с лавраком и боттаргой	22,00
<i>Linguine del pastificio Mancini con Puntarelle, acciughe e bottarga</i> "Mancini" linguine with cicory hearts, anchovies and mullet's roe Лингвини "Манчини" с цикорием сердца, анчоусы и икру кефали в	22,00

Le nostre Zuppe
Our soups - Наши супы

<i>Minestre del giorno</i> Soup of the day - Суп дня	16,00
---	-------

Primi piatti di terra

Earth first course - Первые блюда с дарами Земли

<i>Tagliolini al tartufo bianco</i> <i>Thin tagliatelle with white truffle-</i> Талиолини с белым трюфелем	60,00
<i>Spaghetti alla chitarra al tartufo nero di Norcia</i> <i>Guitar shaped spaghetti of ancient Sicilian wheat with black truffle of Norcia</i> Спагетти из древней сицилийской пшеницы с черным трюфелем из Норчи (паста дня)	60,00
<i>Farfalle di Gragnano fiori ai zucca e curry</i> <i>Gragnano Butterfly shaped pasta with zucchini blossoms and curry</i> Паста фарфалле с цветами цуккини и карри	18,00
<i>Gnocchi fatti in casa</i> <i>Home made potato dumplings -</i> Ньокки ручной работы	16,00
<i>Ravioli all'arancia</i> <i>Orange Ravioli -</i> Равиоли с апельсином	18,00
<i>Mezze maniche alla gricia</i> <i>Mezzemaniche pasta gricia style with bacon, pepper and pecorino cheese</i> Паста меццеманике с беконом, перцем и сыром пекорино	16,00
<i>Strozzapreti all'amatriciana</i> <i>Hand made pasta amatriciana style</i> Паста строззапреми ручной работы с соусом аматричана	16,00
<i>Tonnarelli tirati a mano cacio e pepe</i> <i>Hand made tonnarelli with black pepper and cheese</i> Паста тоннарелли ручной работы с сыром и перцем	16,00
<i>Tonnarelli al prosciutto, timo e limone</i> <i>Tonnarelli pasta with ham, thyme and lemon</i> Паста тоннарелли с ветчиной, тимьяном и лимоном	18,00
<i>Rigatoni alla carbonara</i> <i>Macaroni with bacon, Pecorino cheese, chily and egg yolk sauce</i> Ригатони с соусом карбонара (с беконом, сыром пекорино, перцем и яичным желтком)	16,00
<i>Strascinati di grano arso al pesto di pistacchio con straciatella di burrata</i> <i>Strascinati pasta with pistachio pesto with sracciatella burrata</i> "Strascinati" паста с фисташковым песто с stracciatella Буррата	20,00
<i>Spaghettone del pastificio Mancini.</i> <i>aglio. olio e polvere di peperone crusco</i> Big Mancini's spaghetti dressed with ail, oil and powder od bell peppers Спагетти Большой Манчини одеты с айыл, нефть и порошок О.Д. перец колокола	18,00

Secondi piatti

Second course Вторые блюда

<i>Abbacchio o Maialino arrosto con patate cotto a bassa temperatura (minimo 12 ore)</i>	26,00
<i>Roast of suckling pig or lamb with potato cooked at low temperature for 12 hours minimum</i>	
<i>Ягненок или поросенок жареный картофель приготовленные при низкой температуре (Не менее 12 часов)</i>	
<i>Pollo di razza Label con patate</i>	20,00
<i>Label chicken with potatoes- Порода курица с картофелем</i>	
<i>Cotoletta di vitello panata al grissino</i>	26,00
<i>Breaded loin of veal -Телячья отбивная в панировке</i>	
<i>Polpette con patate al forno</i>	16,00
<i>Meat balls with roast potato - Тефтели запеченные с картофелем</i>	
<i>Polpettine con zucchine e zafferano</i>	18,00
<i>Small meat balls with zucchini and saffron</i>	
<i>Тефтели с цуккини и шафраном</i>	
<i>Polpettone alla crema di basilico</i>	18,00
<i>Meatloaf with basil cream</i>	
<i>Мясная котлета польпеттоне с кремом из базилика</i>	
<i>Trippa alla romana</i>	16,00
<i>Roman style tripes stew - Требуха по-римски</i>	
<i>Saltimbocca alla romana</i>	18,00
<i>Veal saltimbocca with ham and sage - Телятина с ветчиной и шалфеем</i>	
<i>Straccetti di pezza di wagyu</i>	28,00
<i>Wagyu beef strips</i>	
<i>Полоски мраморной говядины Wagyu</i>	
<i>Ganascino di manzo stufato con puré</i>	26,00
<i>Stewed beef cheek with mashed potato</i>	
<i>Говядина тушеная щека с картофельным пюре</i>	

Secondi piatti Second course Вторые блюда

Spezzatino di vitello con cipolline 22,00
Veal stew with pearl onions Жареный сыр скаморца
Телятина тушеная с жемчужным луком

Involtini di manzo con pure di patate 22,00
Beef roulades with mashed potatoes
Говяжьи рулеты с картофельным пюре

Funghi porcini 25,00
Porcino wild mushrooms - Белые грибы

alla Griglia From the grill - Гриль

Fiorentina di manzo (minimo 700 gr./ persona) (hg) 7,50
T bone steak (minimum 700 gr./person)
Стейк Фьорентина из говядины (Минимальная 700 гр. / чел)

Fiorentina di Wagyu (tipo Kobe) (minimo 700 gr./ pers.) (hg) 12,00
Wagyu beef (Kobe like) T bone steak (minimum 700 gr./person)
Стейк Фьорентина из мраморной говядины Wagyu (Минимальная 700 гр. / чел)

Bistecca di manzo 25,00
Beef steak - Бифштекс из говядины

Tagliata di filetto al pepe rosa e aceto balsamico 30,00
Sliced beef fillet with pink pepper and balsamic vinegar
Говяжья вырезка с розовым перцем и бальзамическим уксусом

Filetto di manzo 28,00
Grilled fillet steak - Говяжье филе

Abbacchio allo scottadito 20,00
Grilled lamb chops scottadito style - Бараньи ребрышки



Il Pesce

Fish - Рыба и морепродукты

Calamario ripieno di provola e melanzane 26,00

Cuttlefish filled of provola and eggplant

Кальмары, фаршированные сыром провола и баклажанами

Tartare di salmone e tonno 25,00

Tuna and salmon tartare - Тартар из лосося и тунца

Frittura di pesce 20,00

Mixed fried fish - Микс из жареных морепродуктов

Filetti di Rombo in crosta di patate 25,00

Baked turbot fillet in potato crust - Филе палтуса с корочкой из картофеля

Carpaccio di pesce 25,00

Fish carpaccio - Карпаччо из рыбы

Polpette di tonno 20,00

Tuna meat balls - Тефтели из тунца

Baccalà Islanda con filetto di pomodoro e capperi 28,00

Iceland codfish with tomato fillet and capers

Треска Исландия с помидорами и каперсами

Il Pesce

Fish - Рыба и морепродукты

Alla Griglia From the grill - Гриль

Sogliola ai ferri (l'etto) 9,00
Grilled sole (Charged per weight) - Камбала на гриле (100 гр.)

Il pescato del giorno (l'etto) 10,00
Catch of the day (Charged per weight) - Улов дня (100 гр.)

Calamari ai ferri 25,00
Grilled squids - Кальмары на гриле

Tagliata di tonno con panatura di sesamo, pistacchio e semi di papavero 25,00
Tuna Tagliata with breading of sesame, pistachio and poppy seeds
Тунец в панировке из кунжута, фисташек и мака



Formaggi

Cheeses- Сыры

Selezione di 3 formaggi 20.00
Selection of three cheeses- Нарезка из трех сыров на выбор

Selezione di 5 formaggi 25.00
Selection of five cheeses- Нарезка из пяти сыров

Contorni

Side dishes - Гарниры

Carciofo alla giudia 10,00
Fried artichoke or roman style Жареные артишоки по-еврейски

Carciofo alla romana 10,00
Stewed artichoke roman style Тушеные артишоки по-римски

Indivia ripassata con olive e capperi 12,00
Pan fried endive with olives and capers Эндивий с маслинами и каперсами

Patate fritte, arrosto 10,00
Fried, or roast potatoes Жареный или запеченый картофель

Verdure grigliate 12,00
Grilled Vegetables - Овощи на гриле

Cicoria 10,00
Chicory - Цикорий

Spinaci 10,00
Spinach - Шпинат

Verdure ripassate 10,00
Pan fried vegetables - Жареные овощи

Insalata mista 10,00
Mixed salad Зеленый салат-ассорти

Broccoletti 10,00
Broccoli - Брокколи

Broccolo romano 10,00
Roman broccoli - Römischer Brokkoli

Puntarelle in salsa di alici 12,00
Chicory hearts in anchovies sauce Верхушки цикория с анчоусами

Frutta

Fruit - Фрукты

<i>Frutti di bosco</i> <i>Wildberries - Лесные ягоды</i>	10,00
<i>Ananas</i> <i>Pineapple - Ананас</i>	10,00
<i>Frutta cotta</i> <i>Compote - компот</i>	12,00
<i>Pesca di Leonforte con gelato di vaniglia e salsa di lamponi e granella di pistacchio</i> <i>Leonforte peach with vanilla ice cream, raspberry sauce and crumbs of pistachio</i> <i>Персик с ванильным мороженым, малиновым соусом и фисташками</i>	12,00

Carta delle Birre

Beers - Пиво

€

<i>Birrificio Artigianale Na birretta</i> <i>Birra chiara cruda vol. 6,9%(cl. 33)</i> <i>Birra rossa cruda doppio malto vol. 6,5% (cl. 33)</i>	10,00 10,00
<i>Birrificio Abbazia di Busco</i> <i>Birra Bionda alc.vol. 5,0% (cl. 50)</i> <i>Ambra rossa di Treviso alc.vol. 5,5% (cl. 50)</i>	12,00 12,00
<i>Birreria Moretti</i> <i>Grand Cru Ambrata alc.vol. 6,8% (cl. 75)</i>	16,00

Bevande Vini

Drinks Wines - Напитки Вина



<i>Bianco 1 bottiglia</i>	<i>16,00</i>
<i>White wine 1 bottle</i>	
<i>Bianco 1/2 bottiglia</i>	<i>10,00</i>
<i>White wine 1/2 bottle</i>	
<i>Rosso 1 bottiglia</i>	<i>16,00</i>
<i>Red wine 1 bottle</i>	
<i>Rosso 1/2 bottiglia</i>	<i>10,00</i>
<i>Red wine 1/2 bottle</i>	
<i>Birra grande</i>	<i>10,00</i>
<i>Birra piccola</i>	<i>8,00</i>
<i>Acqua Minerale Bottiglia</i>	<i>5,00</i>
<i>Acqua Minerale 1/2 Bottiglia</i>	<i>6,00</i>
<i>Prosecco une flute</i>	<i>6,00</i>
<i>A glass sparkling white wine</i>	
<i>Aranciata o Spuma o Gassosa o Chinotto o Cola Plose</i>	<i>6,00</i>
<i>Coca-Cola</i>	<i>6,00</i>
<i>Gazosa (0.27 cl.) Lurisia</i>	<i>6,00</i>
<i>Aranciata (0.27 cl.) Lurisia</i>	<i>6,00</i>
<i>Chinotto (0.27 cl.) Lurisia</i>	<i>6,00</i>
<i>Caffè</i>	<i>3,00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>6,00</i>