



Menu Settimio

Per garantire un alto livello di qualità dei nostri prodotti siamo molto attenti alle materie prime ed è per questo che ci avvaliamo di alcuni fornitori di eccellenza:

- *Pane forno Roscioli*
 - *Carni macelleria Angelo Feroci*
 - *Uova azienda Bio "galline felici"*
-
- *Il costo delle mezze porzioni è pari all' 80% del prezzo indicato*
 - *Per le proposte dello Chef, fuori menù, il personale di sala è a disposizione per informazione e costi.*
 - *I piatti contrassegnati dal simbolo * sono stati preparati con ingredienti surgelati e abbattuti*
 - *In caso di allergie o intolleranze alimentari ed in conformità al regolamento UE n. 1169/2011, il personale di sala fornirà il menù relativo alla presenza di eventuali allergeni presenti nei prodotti somministrati.*

*Cestino di pane
Bread (per person)*

2,00 per persona

Antipasti di Mare

Starters from the Sea

Burro e alici del Cantabrico

Butter and Cantabrian anchovies

14,00

*Insalata di baccalà allo zenzero **

*Ginger flavored cod salad **

18,00

*Polpo con indivia, olive e capperi **

*Octopus with endive, olives and capers **

18,00

Millefoglie di calamari e carciofi

fritto con scaglie di pecorino romano

Fried squids and artichokes with roman pecorino cheese

16,00

*Moscardini con capperi, olive e Pachino **

*Baby octopus with capers, olives and cherry tomatoes **

14,00

*Totanetti grigliati con vellutata di zucchine alla menta **

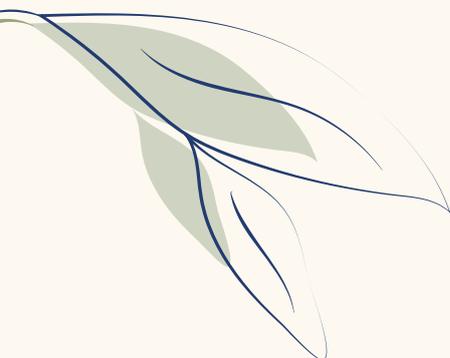
*Grilled small squids on mint flavored courgette purée **

16,00

*Capesante grigliate con caponata di verdure **

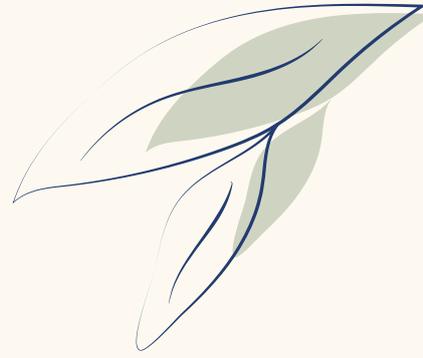
*Grilled scallops with vegetables caponata**

18,00



Antipasti di Terra

Starters from the Land



Torchon di fegato grasso chutney di frutta secca

Goose liver torchon with dried fruit chutney

18,00

Burratina di Andria con alici del Cantabrico

Burrata cheese with Cantabrian anchovies

10,00

Fiori di zucca (2)

Deep-fried zucchini flowers (2)

6,00

*Fritto misto Arancio **

*Mixed fry Arancio style **

12,00

Caprese con mozzarella di Bufala

Caprese salad with buffalo mozzarella

10,00

Prosciutto di montagna

Mountain ham

10,00

Prosciutto Pata Negra Joselito

Pata Negra ham

24,00

Tomino con salsa al tartufo nero

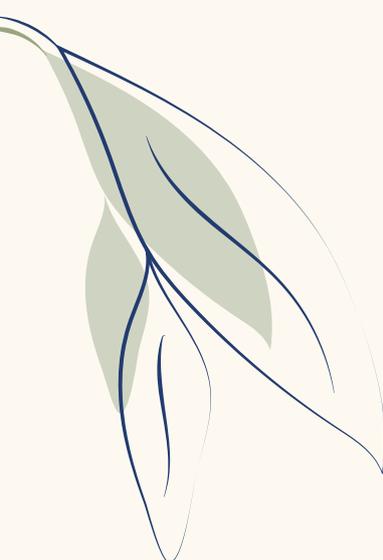
Tomino cheese with black truffle sauce

12,00

Tortino di patate con salsa al tartufo nero

Potato pie with black truffle sauce

12,00



Primi Piatti di Mare

First Course from the Sea

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

16,00

*Paccheri con gamberoni rossi e pomodorini **

*Paccheri with red prawns and cherry tomatoes **

18,00

Pappardelle con totani e carciofi

Pappardelle with small squids and arichokes

15,00

*Spaghetti del pastificio Mancini all'astice**

*Spaghetti with lobster **

25,00

Scialatielli con spigola e bottarga

Scialatielli with sea bass and bottarga

18,00

Fregula con vongole e totanetti

Fregula with clams and small squids

20,00

Minestre del giorno

Soup of the day

10,00



Primi Piatti di Terra

First Course from the Land

Farfalle ai fiori di zucca e curry

Farfalle with zucchini flowers and curry

14,00

Gnocchi fatti in casa

Homemade potato gnocchi

12,00

Ravioli all'arancia

Orange Ravioli

14,00

Mezze maniche alla gricia

Mezzemaniche with guanciale bacon, pepper and pecorino cheese

12,00

Bucatini Verrigni all'amatriciana

Bucatini with guanciale bacon and tomato sauce

12,00

Tonnarelli cacio e pepe

Tonnarelli with black pepper and cheese

12,00

Tonnarelli al prosciutto, timo e limone

Tonnarelli with ham, thyme and lemon

14,00

Rigatoni alla carbonara

Rigatoni with guanciale bacon, pecorino cheese and eggs

14,00



Secondi Piatti

Second Course

Abbacchio o maialino arrosto cotto in bassa temperatura

Roasted lamb or pork cooked in low temperature

18,00

Pollo rosso al forno

Rosted red chicken

16,00

Cotoletta panata al grissino

Milanese veal escalope (breadstick crumbs)

18,00

Polpette con patate al forno

Meatballs with roasted potatos

12,00

Polpettine con zucchine e zafferano

Small meatballs with courgettes and saffron

14,00

Polpettone alla crema di basilico

Meatloaf with basil cream

14,00

Trippa alla romana

Roman style tripe

12,00

Saltimbocca alla romana

Escalopes with ham and sage

14,00

Straccetti di pezza

Beef strips

22,00

Ossobuco

Marrowbone steak

18,00

Alla Brace

From the Grill

Fiorentina di manzo (minimo 700 gr./persona)

T-bone steak (minimum 700 gr./person)

50,00 (kg)

Bistecca di manzo

Beef steak

18,00

Tagliata di filetto al pepe rosa e aceto balsamico

Sliced beef fillet with pink pepper and balsamic vinegar

26,00

Filetto di manzo

Grilled beef fillet

22,00

Abbacchio allo scottadito

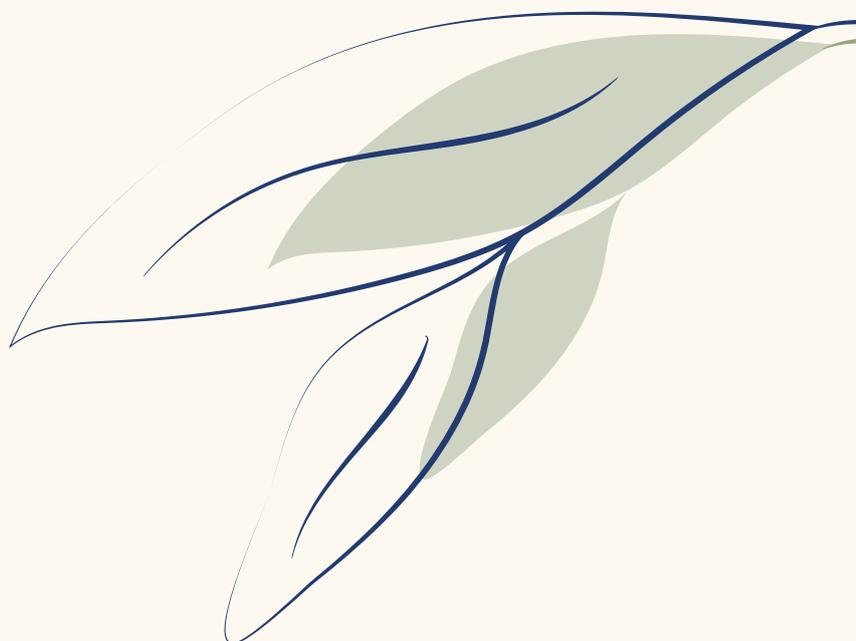
Grilled lamb chops scottadito style

16,00

Spiedino di filetto al lardo di Colonnata con broccoletti soffocati

Fillet beef skewer wrapped in Colonnata lard with smothered broccoletti

26,00



Al Pesce

Fish

Calamaro ripieno di provola e melanzane

Squid filled of provola cheese and eggplants

18,00

*Tartare di salmone e tonno **

*Tuna and salmon tartare **

20,00

*Frittura di pesce **

*Mixed fried fish **

16,00

Filetti di Rombo in crosta di patate

Baked turbot fillet in potato crust

24,00

*Polpette di tonno **

*Tuna meatballs **

16,00

*Baccalà Islanda con filetto di pomodoro e capperi **

*Icelandic codfish with tomato fillet and capers **

22,00

Battuta di gambero rosso

Red shrimp carpaccio

25,00



Alla Brace

From the grill

Sogliola ai ferri

Grilled sole (Charged per weight)

70,00/kg

Il pescato del giorno

Catch of the day (Charged per weight)

70,00/kg

Crostacei

Crustaceans (Charged per weight)

100,00/kg

Calamari ai ferri

Grilled Squids

18,00

Tagliata di tonno con semi di sesamo e papavero

Sliced tuna with sesame and poppy seeds

22,00



Contorni

Side Dishes

Carciofo alla giudia o alla romana

Fried or stewed artichoke

6,00

Indivia ripassata con olive e capperi

Pan fried endive with olives and capers

8,00

Cicoria

Chicory

6,00

Spinaci

Spinach

6,00

Verdure ripassate

Sautéed vegetables

7,00

Insalata mista

Mixed salad

6,00

Patate fritte o arrosto

Fried or roasted potatoes

5,00

Verdure grigliate

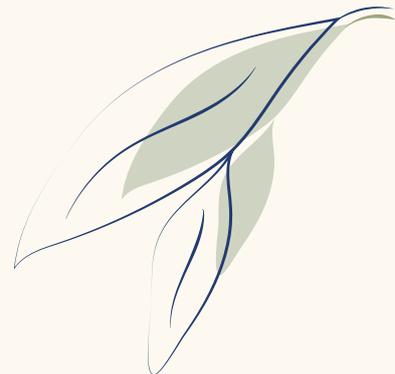
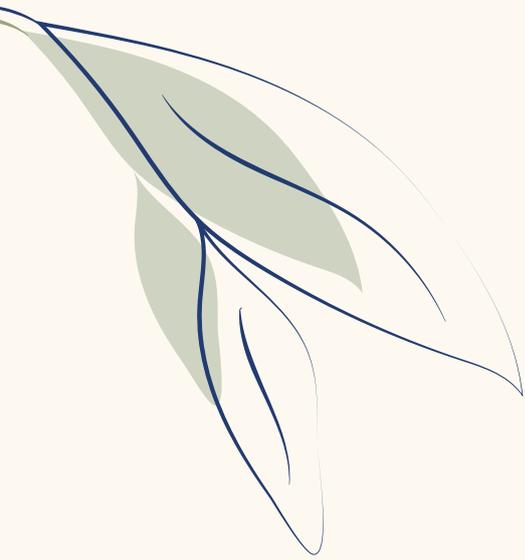
Grilled vegetables

8,00

Broccolo romano

Roman broccoli

8,00



Bevande

Drinks

Vino della casa

House wine

12,00

Vino della casa (375cl)

House wine (375cl)

6,00

Birra (66cl)

6,00

Acqua Minerale Bottiglia

3,00

Acqua Minerale 1/2 Bottiglia

2,00

Soft drink

4,00

Caffè

2,00

Cappuccino

4,00

