

SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

La Degustazione carne

Benvenuto dello chef

Chef's surprise

Patate e caviale

Mini supplì con crema di pecorino

Potatoes and caviar

Supplì roman style with pecorino cheese sauce

1-4-7-8-9-10

Mini tacos con Battuta di Fassona al coltello, puntarelle croccanti salsa aioli
Mini tacos of hand-cut beef tartar with "puntarella" chicory heart salad, light aioli sauce

1-3-4-10-12

Fagottello** ripieno di castagne e taleggio su crema di zucca
mantovana gocce aceto balsamico

*Fagottello** filled with chestnuts and taleggio on cream of Mantua pumpkin
with aged balsamic vinegar*

1-3-7-9-12

Petto di anatra Moulard in padella, foie gras* e indivia caramellata all'arancia
Pan-fried Moulard duck breast, foie gras and caramelized orange endive*

7-9-12

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

Our Cheese selection served with fruits mustard, walnut and raisin brioche bread

1-3-7-8-10

oppure - or

Degustazione di dolci

Dessert tasting

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

€ 95 (bevande escluse - *beverage not included*)

Wine Pairing € 35

(3 calici di vino - *3 glasses of wine*)

Le pietanze servite 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.

Our food 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.

** Prodotto fresco, sottoposto a tecnica di abbattimento rapido negativo. - ** *Fresh product, subjected to a rapid negative blast chilling technique.*

Tutti i prezzi si intendono in Euro - *Net prices in Euros*