

SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

La Degustazione pesce

Benvenuto dello chef

Chef's surprise

Patate e caviale

Sfoglia croccante al salmone affumicato

Potatoes and caviar

Crispy puff pastry with smoked salmon

1-4-6-7-8-9-10

Capesante croccanti al tartufo, coulis di zucca, gocce di balsamico
di Modena stravecchio

Crispy scallops with truffle, pumpkin coulis, extra-aged Modena balsamic vinegar

1-9-10-14

Taglierini all'uovo aglio e olio con battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo
marinati al lime

*Egg tagliolini with "Aglio e Olio" and red prawns from Mazara del Vallo tartare
marinated with lime*

1-2-3-9

Cuore di baccalà in olio cottura al rosmarino, crema di broccoli e
cipolle in agrodolce balsamiche

*Cod filet cooked in rosemary-flavoured olive oil, broccoli cream and sweet and
sour balsamic onions*

4-7-9-10-12

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

Our Cheese selection served with fruits "Mostarda", 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

€ 100 (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*