

## 7 Jours Settimo

### **Lundi 17**

Boulettes du boeuf bouilli

### **Mardi 22**

Seiches avec artichauts  
e menthe romaine

### **Mercredi 15**

Pâtes maltagliati avec soupe  
aux haricots borlotti

### **Jeudi 15**

Gnocchi à la romaine

### **Vendredi 19**

Friture de notre pêche du jour

### **Samedi 17**

Tripe, menthe et Pecorino

### **Dimanche 15**

Strozzapreti fait maison à la 'gricia'

# D Î N E R

#### INFORMATIONS AUX CLIENTS SOUFFRANT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Nous informons notre aimable clientèle que les produits utilisés dans notre restaurant sont totalement naturels. Parmi les ingrédients utilisés, certains peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. Il est donc important que quiconque est ou pense être intolérant ou allergique à un aliment ou à un ingrédient, demande au personnel du restaurant la 'Liste des Ingrédients' des plats servis, y compris des allergènes.

\* Le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement de congélation rapide, conformément aux dispositions du règlement CE 853/04, annexe III, section VIII, chapitre 3, lett. D point 3

Tous les prix sont nets en euros

## Entrées


 Suppli à la Romaine (1 pièce) 6

Tartare de boeuf au couteau 20  
avec légumes croquant et sauce "Carbonara"

Carpaccio de morue 22  
avec coeur de chicorée croquant, agrumes, grenade  
vinaigre de balsamic aux griottes

Salade Settimo 16  
légumes crus et cuits

## Pâtes et Riz

 Tonnarelli fromage 'cacio' et poivre 18

Mezze maniche "Cav. Cocco" amatriciana 16

Spaghetti "Cav. Cocco" carbonara 16

Tortelli queue de boeuf ragout, beurre Peppino Ocelli, sauge 21

Risotto carnaroli cremeux "Riserva San Massimo" 23  
aux artichauts et frais fromage burrata

Soupe de légumes de saison 12


## Poisson

\*Thon marine façon "Cacciatora" avec vinaigre de pomme et olives 27  
Feuille croquant e pousses d'épinard

Filet de ombrine au thym 29  
Petite soupe de tomates torpedino, pomme de terre de Viterbo et câpres

Crevettes de la Méditerranée à la poêle 42  
avec "Trombolotto" huile d'olive aux herbess

## Viande

 Saltimbocca à la romaine 29  
Chicorée sautée et oignon mijoter

Côtelette d'agneau rôti 30  
grelos sautées avec de l'ail et huile d'olive

Bouchées de boeuf sautés 32  
aux artichauts braisés et pesto de menthe Romaine

Suprême de poulet fermier 23  
variation de poivrons de l'Agropontino

Accompagnements du jour 8

### INFORMATIONS AUX CLIENTS SOUFFRANT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Nous informons notre aimable clientèle que les produits utilisés dans notre restaurant sont totalement naturels.  
Parmi les ingrédients utilisés, certains peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. Il est donc important que quiconque est ou pense être intolérant ou allergique à un aliment ou à un ingrédient, demande au personnel du restaurant la 'Liste des Ingrédients' des plats servis, y compris des allergènes.

\* Le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement de congélation rapide, conformément aux dispositions du règlement CE 853/04, annexe III, section VIII, chapitre 3, lett. D point 3

Tous les prix sont nets en euros

### INFORMATIONS AUX CLIENTS SOUFFRANT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Nous informons notre aimable clientèle que les produits utilisés dans notre restaurant sont totalement naturels.  
Parmi les ingrédients utilisés, certains peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. Il est donc important que quiconque est ou pense être intolérant ou allergique à un aliment ou à un ingrédient, demande au personnel du restaurant la 'Liste des Ingrédients' des plats servis, y compris des allergènes.

\* Le poisson destiné à être consommé cru a subi un traitement de congélation rapide, conformément aux dispositions du règlement CE 853/04, annexe III, section VIII, chapitre 3, lett. D point 3

Tous les prix sont nets en euros