

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'

LUNCH

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

 Tonnarelli 18
fromage 'cacio' et poivre

Mezze maniche "Cav. Cocco" 16
amatriciana

Spaghetti "Cav. Cocco" 16
carbonara

Fettuccine 16
aux trois tomates

Soupe de légumes de saison 12

Poisson

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 herbes

Viande

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

SETTIMO 29

Choix d'une entrée, un plat de pâtes, 1/2 eau et café

TERRACE 34

Choix d'une entrée ou un plat des pâtes,
deuxième cours, 1/2 eau et café

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