



*setteasette*  
R I S T O R A N T I

## 7 GIORNI SU 7 PORTIAMO IN TAVOLA LA QUALITÀ E IL GUSTO

*Tagli selezionati, ingredienti ricercati  
e ricette dal sapore inconfondibile*

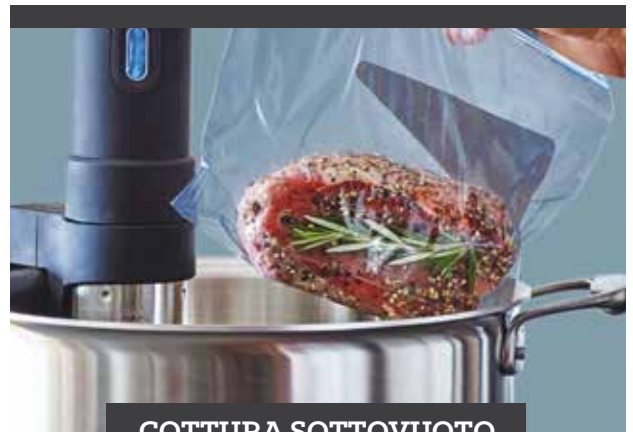


Una *cucina raffinata* composta da  
ingredienti *semplici ma ricercati* nella  
composizione e nella presentazione



**PANE ARTIGIANALE**

Pane fatto in casa e lavorazioni fatte  
a mano, *come la tradizione ci insegna.*



**COTTURA SOTTOVUOTO**

*La cottura sottovuoto a bassa temperatura (c.b.t)* è un tipo di cottura a temperatura costante e controllata che consente di conservare tutti gli aromi e le caratteristiche naturali degli ingredienti avendo una ridotta dispersione di vitamine e sali minerale.



**LA NOSTRA PIZZA**

*Pizza a lievitazione naturale (48/72h).*  
Cottura a forno a legna usando solo legna di Quercia. Impasti vari, integrale (con il 50% di grassi in meno), napoletano e pinsa romana esclusivamente con *Farina di Marco.*



setteasette

R I S T O R A N T I

## I NOSTRI MENU



### MENU PIZZA BASE

**BRUSCHETTE MISTE  
O SUPPLÌ E CROCCHETTA**

**PIZZA A SCELTA**  
(escluse Pizze Gourmet)

**ACQUA INCLUSA**

**10,00 €**

### MENU PIZZA COMPLETO

**TAGLIERE 7SU7  
O FRITTO MISTO**

**PIZZA A SCELTA**  
(escluse Pizze Gourmet)

**ACQUA INCLUSA**

**15,00 €**

### MENU CARNE

**TAGLIERE 7SU7**

**SECONDO E CONTORNO A SCELTA**  
(Manzo supplemento di 2€ / Filetto escluso)

**ACQUA INCLUSA**

**18,00 €**

## ANTIPASTI

**ANTIPASTO DELLA CASA**  
(per 2 persone)

**€ 17,00**

**SFORMATINO DI ZUCCA**  
con amaretti e fonduta al gorgonzola

**€ 8,00**

**POLPETTE DI BOLLITO**  
su crema di patate e porri

**€ 8,00**

**FRITTO MISTO**

**€ 7,00**

**PANE BAO DELLO CHEF**

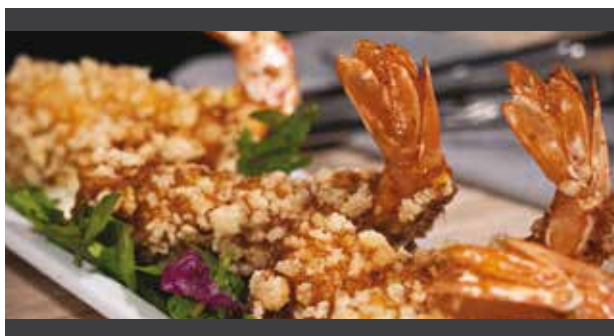
**€ 7,00**

**GAMBERI IN TEMPURA**  
con maionese al wasabi

**€ 10,00**

**SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI**  
e pan brioche fatto in casa

**€ 10,00**





*sette***sette**

R I S T O R A N T I

## PRIMI DI TERRA

### ORECCHIETTE

con broccoli romaneschi e salsiccia

€ 10,00

### CALAMARATA

con carciofi, mentuccia, guanciale e pecorino

€ 10,00

### PICI ALL'AMATRICIANA

€ 8,00

### PICI CACIO PEPE E NOCI

€ 9,00

### GNOCCHI FATTI IN CASA

con zucca, fonduta al gorgonzola e salvia

€ 10,00

### CALAMARATA

con rucola, porcini e datterini

€ 10,00



LA CARBONARA

## PRIMI DI MARE

### CALAMARATA

con scampi e pistacchio

€ 14,00

### TAGLIOLINO

"ajo oio" gamberi e lime

€ 12,00

*Pasta fresca* per tutti  
coloro che amano i sapori  
autentici della tradizione

CHIEDI I PIATTI DEL  
GIORNO DEL NOSTRO CHEF  
AL PERSONALE DI SALA



TAGLIOLINO

"Ajo oio" gamberi e lime

Tutti i piatti possono contenere prodotti totalmente/parzialmente congelati o abbattuti, in base alla stagione

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA



*settemette*

R I S T O R A N T I

## SECONDI DI TERRA

### LOMBATA DI SCOTTONA

€ 15,00

### GUANCIA DI MANZO

brasata al vino rosso su crema di patate  
e porri con cicoria ripassata

€ 13,00

### HAMBURGER GOURMET

con salsa al cheddar, bacon, cipolla rossa  
caramellata, salsa BBQ e senape,  
servito con patatine fritte

€ 12,00

## FILETTO DI MANZO

- AL LARDO DI PATANEGRA  
CON CARCIOFI CROCCANTI € 22,00

- al sale Maldon € 18,00

## LE TAGLIATE

### TAGLIATA DI MANZO

- al sale Maldon € 13,00

- rucola, pachino e grana € 15,00

### TAGLIATA DI POLLO C.B.T.

- olio e sale € 10,00

- yogurt e guacamole € 12,00

## SECONDI DI MARE

### POLPO CROCCANTE

su crema di carote e zenzero

€ 13,00

### TONNO SCOTTATO

su sfoglia di patate, carciofi croccanti  
e chutney di peperoni

€ 13,00

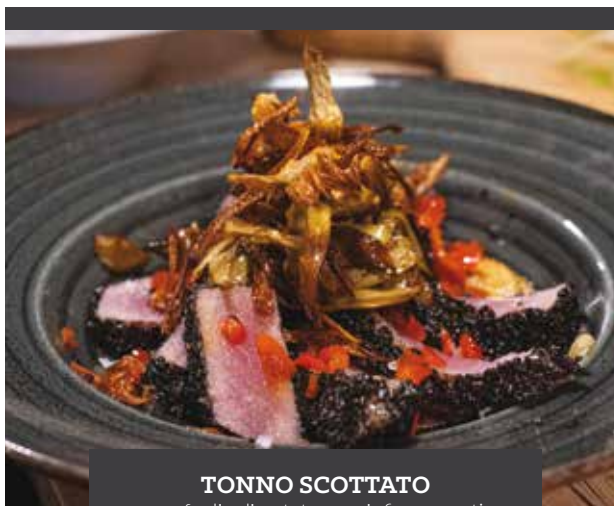
### TRANCIO DI SALMONE

con crema di broccoli e sedano rapa

€ 13,00

## CONTORNI € 4,00

PATATE AL FORNO / FRITTE  
INSALATA / CICORIA  
RADICCHIO GRIGLIATO  
VERDURE GRIGLIATE



### TONNO SCOTTATO

su sfoglia di patate, carciofi croccanti  
e chutney di peperoni



setteasette

R I S T O R A N T I

## PIZZE ROSSE

<b>MARGHERITA</b> (pomodoro e mozzarella)	€ 6,00
<b>NAPOLI</b> (pomodoro, mozzarella, alici)	€ 7,00
<b>FUNGHI</b> (pomodoro, mozzarella, champignon)	€ 7,00
<b>DIAVOLA</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7,00
<b>CAPRICCIOSA</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame, uovo sodo, olive nere, funghi, carciofini)	€ 7,00
<b>AMATRICIANA</b> (pomodoro, mozzarella, pancetta e pecorino)	€ 7,00
<b>BUFALA</b> (pomodoro e mozzarella di bufala)	€ 8,00
<b>PARMIGIANA</b> (pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano)	€ 8,00
<b>TIROLESE</b> (pomodoro, mozzarella, wurstel e speck)	€ 8,00

## PIZZE GOURMET

<b>MORTAZZA</b> (mozzarella, mortadella, philadelphia, pistacchio)	€ 10,00
<b>ESCLUSIVA</b> (mozzarella, alici di Sciacca, datterini, stracciatella)	€ 10,00

## CALZONI \*

- Mozzarella e prosciutto cotto	€ 7,00
- Mozzarella, funghi e salsiccia	€ 7,00
- Vegetariano	€ 7,00

## PIZZE BIANCHE

<b>RUCOLA</b> (focaccia rucola, pachino, grana)	€ 6,00
<b>TONNO E CIPOLLA</b> (mozzarella, tonno, cipolla)	€ 6,00
<b>BOSCAIOLA</b> (mozzarella, champignon, salsiccia)	€ 7,00
<b>ORTOLANA</b> (mozzarella, zucchine, melanzane, cicoria, funghi)	€ 7,00
<b>4 FORMAGGI</b> (mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmigiano, provola)	€ 7,00
<b>SALSICCIA E CICORIA</b> (mozzarella, salsiccia, cicoria)	€ 7,00
<b>PATATE E PANCETTA</b> (mozzarella, patate, pancetta)	€ 8,00
<b>SPECK E NOCI</b> (mozzarella, speck, noci)	€ 8,00
<b>VALTELLINA</b> (mozzarella, bresaola, rucola, grana)	€ 8,00
<b>PATATONA</b> (mozzarella, prosciutto cotto e patate)	€ 8,00
<b>TARTUFATA</b> (mozzarella, porcini, tartufo)	€ 9,00
<b>MANTOVANA</b> (zucca, gorgonzola, guanciale croccante)	€ 8,00
<b>ORO DI NAPOLI</b> (mozzarella di bufala, pachino, alici)	€ 8,00
<b>MILANESE</b> (mozzarella, gorgonzola, radicchio, noci)	€ 8,00
<b>ZUCCHINE E SPECK</b> (mozzarella, zucchine, speck)	€ 8,00
<b>TREVISANA</b> (mozzarella, radicchio e taleggio)	€ 8,00

## GLI IMPASTI

<b>INTEGRALE, NAPOLETANO</b>	€ +1,00
<b>10 CEREALI, PINSA, KAMUT</b>	€ +2,00
<b>MOZZARELLA SENZA LATTOSIO</b>	€ +2,00
*Calzoni solo con impasto normale	

Tutti i piatti possono contenere prodotti totalmente/parzialmente congelati o abbattuti, in base alla stagione

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA



settemette

R I S T O R A N T I

## DOLCI

### TIRAMISÙ CLASSICO

€ 5,00

### CREMA DI TIRAMISÙ AL PISTACCHIO CON CRUMBLE AL CAFFÈ

€ 5,00

### PANNACOTTA

(frutti di bosco, nutella, caramello)

€ 4,00

### CHEESECAKE

(frutti di bosco, nutella)

€ 5,00

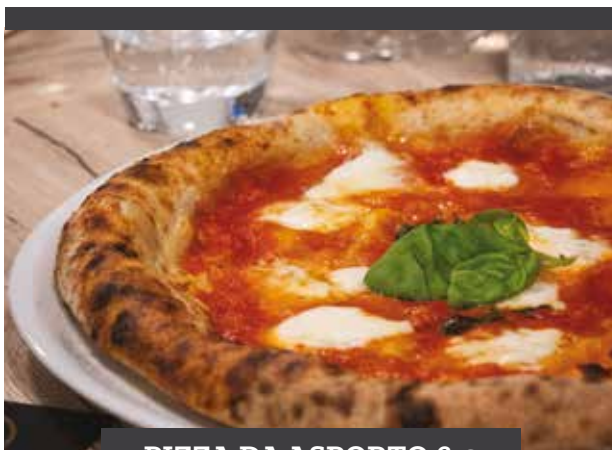
### TORTINO CUORE CALDO CON GANACHE AL PISTACCHIO

€ 5,00

Concludi il pasto con uno dei nostri  
**DOLCI ESPRESSI**. *Lasciati consigliare  
dal cameriere di sala.*



## TAKE AWAY & CONSEGNE



PIZZA DA ASPORTO 6 €

7 GIORNI SU 7 PORTIAMO  
QUALITÀ E GUSTO A CASA TUA

### FRASCATI

Via Santa Croce, snc - FRASCATI  
Tel. 06/94010940 - Cell. 340/3644647

### LE RUGHE

Via Cassia, km 24.300 - FORMELLO  
Loc. Le Rughe - Tel. 06/90120039

PUOI TROVARCI SU



Tutti i piatti possono contenere prodotti totalmente/parzialmente congelati o abbattuti, in base alla stagione

COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA



*nettenette*  
R I S T O R A N T I

## ALLERGENI ALIMENTARI

### REGISTRO DEGLI ALLERGENI



#### **ARACHIDI E DERIVATI**

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



#### **FRUTTA A GUSCIO**

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



#### **LATTE E DERIVATI**

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti torte, gelato e creme varie



#### **MOLLUSCHI**

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



#### **PESCE**

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



#### **SESAMO**

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



#### **SOIA**

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



#### **CROSTACEI**

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili



#### **GLUTINE**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



#### **LUPINI**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



#### **SENAPE**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



#### **SEDANO**

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



#### **UOVA E DERIVATI**

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo



#### **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc