



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 inconfondibili.

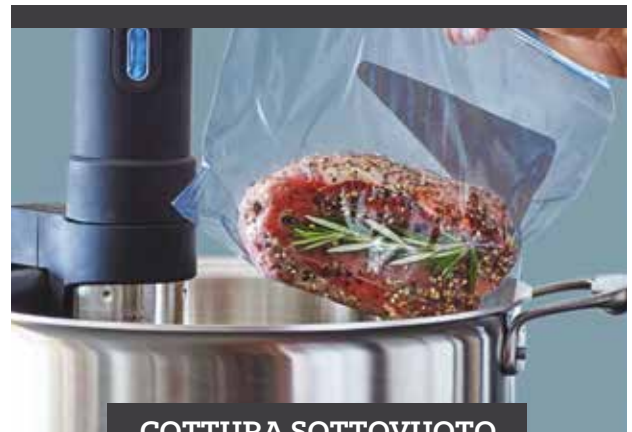


Una *cucina raffinata* composta da ingredienti *semplici ma ricercati* nella composizione e nella presentazione



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.*



settemette
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**

ACQUA INCLUSA

20,00 €

ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA CASA

(per 2 persone)

€ 17,00

BRUSCHETTE MISTE

€ 4,00

TAGLIERE 7SU7

€ 7,00

FRITTO MISTO

€ 8,00

POLPETTINE CROCCANTI

di pollo con tris di salse

€ 9,00

GAMBERI IN TEMPURA

con mayo al mango

€ 10,00

CALAMARO TRIFOLATO

su crema di ceci

€ 10,00





setteasette
R I S T O R A N T I

PRIMI DI MONTAGNA

PICI CACIO, PEPE E NOCI

€ 9,00

PICI ALL'AMATRICIANA

€ 9,00

LA CARBONARA

€ 9,00

PACCHERI

crema di broccoli, guanciale croccante,
pecorino, mandorle tostate

€ 10,00

PICI

con crema al tartufo e porcini

€ 10,00

CACIO E PEPE

nella forma di pecorino (min. 2 persone)

€ 20,00



PICI con crema al
tartufo e porcini

PRIMI DI MARE

TAGLIOLINI

con gamberoni, la propria bisque,
granella di pistacchio

€ 12,00

RISOTTO

al ragù di polpo, riduzione di vino rosso,
crema di piselli

€ 12,00

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



RISOTTO al ragù di polpo,
riduzione di vino rosso
e crema di piselli



settemette
R I S T O R A N T I

SECONDI DI MONTAGNA

LOMBATA DI SCOTTONA

€ 15,00

MAIALINO (c.b.t.)

in salsa dello Chef

€ 12,00

LE TAGLIATE

TAGLIATA DI MANZO

- al sale Maldon € 13,00
- rucola, pachino e grana € 15,00
- al lardo di patanegra € 16,00

TAGLIATA DI POLLO (c.b.t.)

- semplice € 10,00
- al the verde e yogurt € 12,00



MAIALINO (c.b.t.)
in salsa dello Chef

SECONDI DI MARE

TRANCIO DI SALMONE

scottato in crosta di sesamo
con insalatina di patate

€ 12,00

TONNO SCOTTATO

in crosta di quinoa e salsa ponzu

€ 13,00



TONNO SCOTTATO in crosta
di quinoa e salsa ponzu

CONTORNI

- VERDURE DI STAGIONE € 4,00
- CICORIA RIPASSATA € 4,00
- PATATE AL FORNO € 4,00
- PATATE FRITTE € 4,00
- INSALATA € 4,00



setteasette

R I S T O R A N T I

PIZZE ROSSE

MARGHERITA (pomodoro e mozzarella)	€ 6,00
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, alici)	€ 7,00
FUNGHI (pomodoro, mozzarella, champignon)	€ 7,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame, uovo sodo, olive nere, funghi, carciofini)	€ 7,00
AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, pancetta e pecorino)	€ 7,00
PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	€ 7,00
WÜRSTEL (pomodoro, mozzarella, würstel)	€ 7,00
PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano)	€ 8,00
BUFALA (pomodoro e mozzarella di bufala)	€ 8,00
TIROLESE (pomodoro, mozzarella, würstel e speck)	€ 8,00

PIZZE GOURMET

ESCLUSIVA (alici di Sciacca, datterini, stracciata)	€ 10,00
LA PORCHETTATA (focaccia, cicoria ripassata, porchetta fatta in casa, brie)	€ 11,00
PUGLIESE (rucola, pachino appassiti, burrata intera)	€ 11,00
TROPICALE (pomodoro, gamberi, maionese al mango, rucola, limone)	€ 11,00

PIZZA A LIEVITAZIONE NATURALE 48/72H

PIZZE BIANCHE

BOSCAIOLA (mozzarella, champignon, salsiccia)	€ 7,00
ORTOLANA (melanzane, zucchine, patate, peperoni)	€ 7,00
4 FORMAGGI (mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmigiano, provola)	€ 7,00
SALSICCIA E CICORIA (mozzarella, salsiccia, cicoria)	€ 7,00
ESTIVA (focaccia, rucola, pachino, scaglie di grana)	€ 7,00
PATATE E PANCETTA (mozzarella, patate, pancetta)	€ 8,00
SPECK E NOCI (mozzarella, speck, noci)	€ 8,00
VALTELLINA (mozzarella, bresaola, rucola, grana)	€ 8,00
PATATONA (mozzarella, patate al forno, prosciutto cotto)	€ 8,00
ORO DI NAPOLI (mozzarella di bufala, pachino, alici)	€ 8,00
TREVISANA (mozzarella, radicchio, taleggio)	€ 8,00
ZUCCHINE E SPECK (mozzarella, zucchine, speck)	€ 8,00
TARTUFATA (mozzarella, porcini, tartufo)	€ 9,00

GLI IMPASTI

INTEGRALE, NAPOLETANO (numero limitato)	€ +1,00
10 CEREALI, PINSA (numero limitato)	€ +2,00
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	€ +2,00

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 FAI DA TE

€ 5,00

CREMA DI TIRAMISÙ

al pistacchio con crumble al caffè

€ 6,00

TORTINO FATTO IN CASA

al cuore caldo di cioccolato

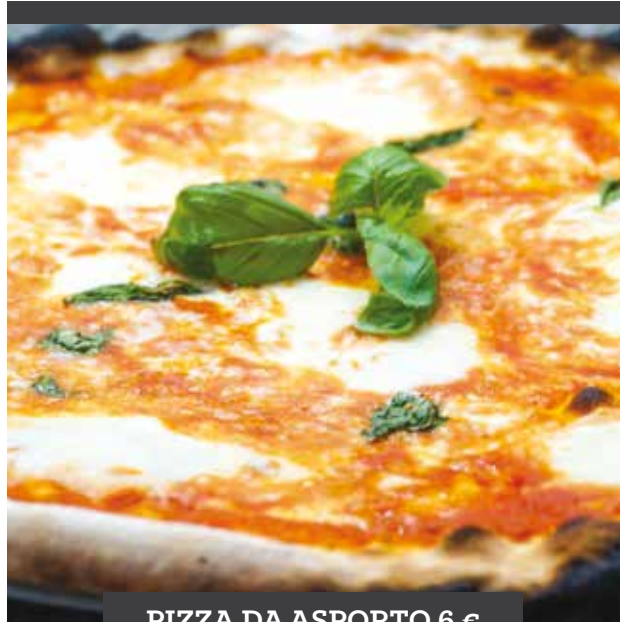
€ 6,00

CHEESECAKE

frutti di bosco, caramello, nutella

€ 6,00

TAKE AWAY & CONSEGNE



PIZZA DA ASPORTO 6 €

7 GIORNI SU 7 PORTIAMO
QUALITÀ E GUSTO A CASA TUA

LE RUGHE

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

FRASCATI

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

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



setteasette

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