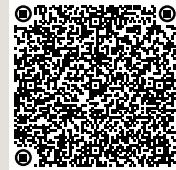


Settimo Cielo

Inhaber: Ciriaco Amoroso
Eckenheimer Landstraße 86
60318 Frankfurt am Main
Telefon 069 - 59 67 38 0
info@settimo-cielo.de



ANTIPASTI | Vorspeisen | Starters

Büffelmozzarella mit schwarzem Trüffel und roter Bete	€ 18.50
– Buffalo mozzarella with black truffle and beetroot	
Sechs Austern „Fine de Claire“ – Six oysters „Fine de Claire“	€ 21.00
Avocadosalat mit Flusskrebsen – Avocado salad with crayfish	€ 18.50
Calamaretti auf Wildkräutersalat – Baby squids on wild herb salad	€ 18.50
Pulposalat mit Taggiasca-Oliven und Kartoffeln – Pulpo salad with taggiasca olives and potatoes	€ 20.50
Jakobsmuscheln auf Orangen-Carpaccio – Scallops on orange carpaccio	€ 26.50
Duett von Lachstatar & Thunfischtatar – Duet of salmon tartar & tuna tartar	€ 26.50
Trio von Calamaretti, Thunfischtatar & Avocadosalat mit Flusskrebsen	€ 25.90
– Trio of baby squids, tuna tartar & avocado salad with crayfish	
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken – Sliced veal covered with tuna sauce and capers	€ 18.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	€ 18.50
– Carpaccio of fillet of beef with rocket and Parmesan cheese	
Gebackener Ziegenkäse auf Kräutersalat – Baked goat cheese on herb salad	€ 18.50

PASTA | Nudeln | Noodles

Spaghettini Arrabiata – Spaghettini with spicy Arrabiata sauce	€ 16.50
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Norcia-Trüffel – Homemade tagliolini with black truffle	€ 20.90
Hausgemachte vegetarische Tortelloni in Butter und Salbei – Homemade vegetarian tortelloni in butter and sage	€ 18.50
Schwarze Tagliolini mit Flusskrebsen in Hummersauce – Black tagliolini with crayfish in lobster sauce	€ 20.50
Handgemachte Tortelloni mit Feige und Parmaschinken – Handmade tortelloni with fig and Parma ham	€ 20.50
Paccheri con Salsiccia (pikant) – Spicy Paccheri with salsiccia sausage	€ 19.50
Linguine Vongole – Linguine with clams	€ 25.50

CARNE | Fleisch | Meat

Argentinisches Rinderfilet vom Grill	€ 36.00
– Grilled Argentine beef tenderloin	
Argentinisches Rinderfilet – wahlweise in Rotweinsauce Gorgonzolasauce Pfeffersauce	€ 38.90
– Argentine beef tenderloin – in a choice of red wine, Gorgonzola cheese or pepper sauce	
Kalbsfilet mit schwarzem Norcia-Trüffel und Tagliolini	€ 40.50
– Fillet of veal with black Norcia truffle and tagliolini	
Kalbsleber in Butter und Salbei	€ 30.50
– Calf's liver in butter & sage	
Kalbskotelett in Butter und Salbei	€ 36.00
– Calf cutlet in butter & sage	
Tagliata Toscana auf Rucola	€ 36.00
– Thinly sliced steak, Tuscany style on rocket	

PESCE | Fisch | Fish

Seezunge vom Grill – Grilled sole	€ 37.50
Gegrillter Norwegischer Lachs – Grilled Norwegian salmon	€ 30.00
Gegrillte Scampi mit frischen Kräutern – Grilled scampi with fresh herbs	€ 30.50
Loup de Mer in Salzkruste – für 2 Personen	€ 69.50
– Sea bass in salt crust – for 2 persons	
Fisch des Tages – Catch of the day	auf Anfrage

Unsere FLEISCHGERICHTE servieren wir mit gemischemtem Gemüse und Rosmarinkartoffeln. Our meat dishes are served with mixed vegetables.

Unsere FISCHGERICHTE servieren wir mit gemischemtem Gemüse und Salzkartoffeln. All our fish dishes are served with mixed vegetables of the season and boiled potatoes.

Extra Beilagen – additional side dishes je € 5.00

DOLCE | Nachspeisen | Dessert

Hausgemachtes Tiramisu – Homemade Tiramisu	€ 9.50
Karamell-Panna Cotta – Caramel Panna Cotta	€ 9.50
Zabaglione – Zabaglione	€ 9.50
Schokosoufflé mit Vanilleeis	
– Chocolate soufflé & vanilla icecream	€ 9.50
Gemischter Käseteller – Mixed cheese plate	€ 16.90