



SETTIMIO DELIVERY

Come ordinare

 +39 06 6876119

 +39 340 6227274

Tutti i giorni dalle 13:00 alle 14:30
e dalle 18:00 alle 21:00

ORDINE
NOME E COGNOME
INDIRIZZO DI CONSEGNA
NUMERO DI TELEFONO
RICHIESTE EXTRA

Nuovo Menù

DELIVERY

Antipasti Di Mare

Starters from the Sea

*Insalata di baccalà allo zenzero **

*Ginger flavored cod salad **

16,00

*Polpo con indivia, olive e capperi **

*Octopus with endive, olives and capers **

16,00

Millefoglie di calamari e carciofi fritto con scaglie di pecorino romano

Fried squids and artichokes with roman pecorino cheese

14,00

*Moscardini con capperi, olive e Pachino **

*Baby octopus with capers, olives and cherry tomatoes **

13,00

*Totanetti con zucchine in padella **

*Small squids with courgettes **

16,00



Antipasti Di Terra

Starters from the Land

Fiori di zucca (2)

Deep-fried zucchini flowers

5,00

*Fritto misto Arancio **

*Mixed fry Arancio style **

10,00

Caprese con mozzarella di Bufala

Caprese salad with buffalo mozzarella

9,00

Prosciutto di montagna

Mountain ham

9,00

Prosciutto Pata Negra

Pata Negra ham

18,00

Primi Piatti di Mare

First Course from the Sea

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

14,00

*Paccheri con gamberi rossi e pomodorini **

*Paccheri with red prawns and cherry tomatoes **

16,00

Mezzemaniche con totani e carciofi

Mezzemaniche with small squids and artichokes

14,00

*Spaghetti del pastificio Mancini all'astice**

*Spaghetti with lobster **

22,00

Scialatielli con spigola e bottarga

Scialatielli with sea bass and bottarga

16,00

Fregula con vongole e totanetti

Fregula with clams and small squids

18,00



Primi Piatti di Terra

First Course from the Land

Gnocchi fatti in casa

Homemade potato gnocchi

11,00

Mezze maniche alla gricia

Mezzemaniche with guanciale bacon, pepper and pecorino cheese

10,00

Bucatini Verrigni all'amatriciana

Bucatini Verrigni with guanciale bacon and tomato sauce

10,00

Tonnarelli cacio e pepe

Tonnarelli with black pepper and cheese

10,00

Tonnarelli al prosciutto, timo e limone

Tonnarelli with ham, thyme and lemon

12,00

Rigatoni alla carbonara

Rigatoni with guanciale bacon, pecorino cheese and eggs

12,00

Minestre del giorno

Soup of the day

9,00



Secondi Piatti di Mare

Second Course from the Sea

Calamaro ripieno di provola e melanzane

Squid filled of provola cheese and eggplants

16,00

*Tartare di salmone e tonno **

*Tuna and salmon tartare **

18,00

*Frittura di pesce **

*Mixed fried fish **

14,00

Filetti di rombo in crosta di patate

Baked turbot fillet in potato crust

22,00

*Polpette di tonno **

*Tuna meatballs **

14,00

*Baccalà Islanda con filetto di pomodoro e capperi **

*Icelandic codfish with tomato fillet and capers **

20,00

Pesce alla Brace

Fish from the Grill

Il pescato del giorno

Catch of the day (Charged per weight)

60,00(kg)

Crostacei

Crustaceans (Charged per weight)

90,00(kg)

Calamari ai ferri

Grilled squids

16,00



Tagliata di tonno con semi di sesamo e papavero

Sliced tuna with sesame and poppy seeds

20,00

Secondi Piatti di Terra

Second Course from the Land

Maialino arrosto cotto in bassa temperatura

Roasted pork cooked in low temperature

16,00

Pollo rosso al forno

Roasted red chicken

14,00

Cotoletta panata al grissino

Milanese veal escalope (breadstick crumbs)

16,00

Polpette con patate al forno

Meatballs with roasted potatoes

10,00

Polpettine con zucchine e zafferano

Small meatballs with courgettes and saffron

12,00

Polpettone alla crema di basilico

Meatloaf with basil cream

12,00

Trippa alla romana

Roman style tripe

10,00

Saltimbocca alla romana

Escalopes with ham and sage

12,00

Straccetti di pezza

Beef stripes

20,00

Carne alla Brace

Meat from the Grill

Fiorentina di manzo (minimo 700 gr./persona)

T-bone steak (minimum 700 gr./person)

45,00(kg)

Bistecca di manzo

Beef steak

16,00

Tagliata di filetto al pepe rosa e aceto balsamico

Sliced beef fillet with pink pepper and balsamic vinegar

22,00

Filetto di manzo

Grilled beef fillet

20,00

Abbacchio allo scottadito

Grilled lamb chops scottadito style

14,00

Contorni

Sides

Carciofo alla giudia o alla romana

Fried or stewed artichoke

5,00

Indivia ripassata con olive e capperi

Pan fried endive with olives and capers

7,00

Cicoria

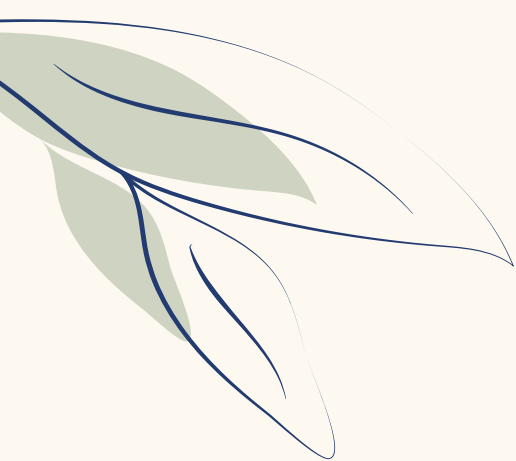
Chicory

6,00

Fagiolini

Green beans

6,00



Insalata mista

Mixed salad

5,00

Patate fritte o arrosto

Fried or roasted potatoes

5,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

7,00

Dolci e Frutta

Desserts and Friuts

Tiramisu

6,00

Crema catalana

Crème brulee

6,00

Gelato di nostra produzione

Homemade ice cream

6,00

Ananas

Pineapple

5,00

Frutti di bosco

Wild berries

5,00

Fragole

Strawberries

5,00

