

# Settimo Cielo



Inhaber: Ciriaco Amoroso  
Eckenheimer Landstraße 86  
60318 Frankfurt am Main  
Telefon 069 - 59 67 38 08  
info@settimo-cielo.de  
www.settimo-cielo.de

## ZUPPA | Suppen | Soups

Tomatensuppe – Tomato soup	€ 6.50
Minestrone – Vegetable soup	€ 6.50

## ANTIPASTI | Vorspeisen | Starters

Gemischter Salat der Saison – Mixed salad of the season	€ 8.00
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten – Buffalo's mozzarella with cherry tomatoes	€ 15.50
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken – Sliced veal covered with tuna sauce and capers	€ 15.00
Rindercarpaccio mit Balsamicocreme und Parmesan – Beef carpaccio with balsamic creme and Parmesan cheese	€ 16.00
Prosciutto mit Melone – Prosciutto ham with melon	€ 16.00
Calamaretti auf Rucolasalat – Calamaretti on rocket salad	€ 17.50

## PASTA | Nudelgerichte | Pasta

Spaghettini Arrabiata – Spaghettini with spicy Arrabiata sauce	€ 14.50
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter und Salbei – Homemade tortelloni filled with ricotta cheese and spinach in butter and sage	€ 16.90
Schwarze Tagliolini mit Flusskrebse in Hummersauce – Black tagliolini with crayfish in lobster sauce	€ 18.50
Linguine alle Vongole (Venusmuscheln) – Linguine with clams	€ 17.90

## PESCE | Fischgerichte | Fish

Scampi gegrillt mit frischen Kräutern – Grilled scampi with fresh herbs	€ 27.50
Lachs vom Grill – Salmon from the grill	€ 26.50
Loup de Mer in Salzkruste – für 2 Personen – Sea bass baked in a salt crust – for 2 people	Preis nach Größe price according to size

Unsere Fischgerichte servieren wir mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffeln  
– All our fish dishes are served with mixed vegetables of the season and boiled potatoes

## CARNE | Fleischgerichte | Meat

Argentinisches Rumpsteak gegrillt – Grilled Argentine rumpsteak	€ 25.50
Argentinisches Rinderfilet gegrillt – Grilled Argentine beef tenderloin	€ 31.50
Argentinisches Rinderfilet – wahlweise in Rotweinsauce, Gorgonzolasauce oder Pfeffersauce – Argentine beef tenderloin – in a choice of red wine, Gorgonzola cheese or pepper sauce	€ 34.50
„Saltimbocca alla Romana“ Kalbsschnitzel in Weißweinsauce mit Parmaschinken und Salbei – Veal cutlet in white wine sauce with Parma ham and sage	€ 25.90
Tagliata Toscana auf Rucola mit Parmesan und Cherrytomaten – Sliced beef tagliata „Toscana style“ on rocket salad with Parmesan cheese and cherry tomatoes	€ 28.50

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit gemischtem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
– Our meat dishes are served with mixed vegetables and rosemary potatoes

## DOLCE | Nachspeisen | Dessert

Hausgemachtes Tiramisu – Homemade Tiramisu	€ 7.50
Panna Cotta – Panna Cotta	€ 9.50
Zitronensorbet – Lemon sorbet	€ 8.50
Zabaglione – Zabaglione	€ 9.00
Schokosoufflé mit Vanilleeis – Chocolate soufflé with vanilla icecream	€ 9.00

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Please ask our staff regarding allergies and intolerances.

## BESONDERE EMPFEHLUNGEN | special recommendations

### ANTIPASTI | Vorspeisen | Starters

Sechs frische Austern – Six fresh oysters	€ 18.00
Avocadosalat mit Flusskrebse – Avocado salad with crayfish	€ 17.90
Ziegenkäse auf roter Bete – Goat cheese on beetroot	€ 17.50
Steinpilze auf Rucolasalat – Porcini mushrooms on rocket salad	€ 19.90
Meeresfrüchtesalat – Seafood salad	€ 18.50
Duett von Lachstatar & Thunfischstatar – Duet of salmon tatar & tuna tatar	€ 24.50
„Trio“ Calamaretti – Avocadosalat – Thunfischstatar – „Trio“ calamaretti – avocado salad – tuna tatar	€ 24.50
Rindercarpaccio mit Steinpilzen – Beef carpaccio with porcini mushrooms	€ 22.50
Calamaretti auf Rucolasalat – Calamaretti on rocket salad	€ 17.50
Jakobsmuscheln auf Kräutersalat – Scallops on herb salad	€ 22.50

### PASTA | Nudeln | Noodles

Paccheri mit Salsiccia – Paccheri with salsiccia sausage	€ 18.00
Tagliatelle mit Steinpilzen – Tagliatelle with porcini mushrooms	€ 21.50
Tagliolini mit schwarzem Trüffel – Tagliolini with black truffles	€ 19.90
Tagliatelle mit Safran und Jakobsmuscheln – Saffron tagliatelle with scallops	€ 23.50

### PESCE | Fisch | Fish

Tagliata vom Thunfisch auf Sesam – Tagliata of tuna on sesame	€ 29.50
Gegrillte Seezunge – Grilled sole	€ 33.90
Halber Hummer mit Paccheri – Half lobster with Paccheri noodles	€ 27.50
Loup de Mer in Salzkruste (für 2 Personen) – Sea Bass in salt crust (for 2 persons)	€ 58.90

### CARNE | Fleisch | Meat

Kalbsfilet mit Steinpilzen – Veal filet with porcini mushrooms	€ 32.50
Kalbsleber in Butter und Salbei – Calf's liver in butter and sage	€ 26.90
Kalbskotelett in Butter und Salbei – Veal cutlet in butter and sage	€ 28.50