

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
Oktopuscarpaccio mit Fenchelsalat – Octopus carpaccio with fennel salad	€ 19.50
Meeresfrüchtesalat – Seafood salad	€ 18.50
Duett von Lachstatar & Thunfischtatar – Duet of salmon tatar & tuna tatar	€ 24.50
„Trio“ Calamaretti – Avocadosalat – Thunfischtatar – „Trio“ calamaretti – avocado salad – tuna tatar	€ 24.50
Rindercarpaccio mit Pfifferlingen – Beef carpaccio with chanterelles	€ 19.50
Calamaretti auf Rucolasalat – Calamaretti on rocket salad	€ 17.50
Jakobsmuscheln auf Kräutersalat – Scallops on herb salad	€ 22.50
Gebratene Pfifferlinge auf Salat der Saison – Fried chanterelles on seasonal salad	€ 18.50

PASTA | Nudeln | *Noodles*

Paccheri mit Salsiccia – Paccheri with salsiccia sausage	€ 18.00
Tagliolini mit schwarzem Norcia-Trüffel – Tagliolini with black truffles from Norcia	€ 19.90
Hausgemachte Tortelloni mit Feige und Parmaschinken – Homemade tortelloni with venison and cranberries	€ 23.50
Tagliatelle mit Pfifferlingen – Tagliatelle with chanterelles	€ 19.50

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 | 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	€ 30.50
Loup de Mer in Salzkruste (für 2 Personen) – Sea Bass in salt crust (for 2 persons)	€ 61.90
Steinbutt in Butter und Salbei mit Trüffelpüree – Turbot in butter and sage with truffle puree	€ 30.50

CARNE | Fleisch | *Meat*

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Püree und Gemüse – Braised veal cheeks with puree and vegetables	€ 27.50
Kalbsleber in Butter und Salbei – Calf's liver in butter & sage	€ 26.90
Kalbskotelett in Butter und Salbei – Veal cutlet in butter & sage	€ 28.50
Kalbsfilet mit Pfifferlingen – Fillet of veal with chanterelles	€ 30.50

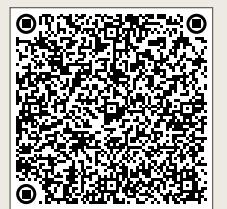
Unsere Fleischgerichte servieren wir mit gemischtem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.
Our meat dishes are served with mixed vegetables and rosemary potatoes.

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

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

Settimo Cielo

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



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

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

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 & vanilla icecream	€ 9.00