

# BESONDERE EMPFEHLUNGEN | *special recommendations*

## ANTIPASTI | Vorspeisen | *Starters*

<b>Büffelmozzarella mit schwarzem Trüffel und roter Bete</b> – Buffalo mozzarella with black truffle and beetroot	€ 17.50
<b>Gebratener Langherino (Ziegenkäse) mit roter Bete &amp; Salat</b> – Fried goat cheese with beetroot and salad	€ 17.50
<b>Meeresfrüchtesalat „Insalata di Mare“</b> – Seafood salad	€ 18.50
<b>Calamaretti auf Rucolasalat</b> – Calamaretti on rocket salad	€ 17.50
<b>Gebratene Jakobsmuscheln auf Orangencarpaccio &amp; Fenchelsalat</b> – Fried scallops on orange carpaccio and fennel salad	€ 22.50
<b>Spargelsalat mit Erdbeeren</b> – Asparagus salad with strawberries	€ 18.90
<b>Spargelsalat mit Flusskrebse</b> – Asparagus salad with crayfish	€ 20.50
<b>Rindercarpaccio mit Spargel</b> – Beef carpaccio with asparagus	€ 22.50
<b>Spargel-Gratin</b> – Asparagus gratin	€ 17.90

## PASTA | Nudeln | *Noodles*

<b>Tortelloni gefüllt mit Spargel in Schnittlauchsauce</b> – Tortelloni stuffed with asparagus in chives sauce	€ 20.50
<b>Tagliatelle mit Scampi und Spargel</b> – Tagliatelle with scampi and asparagus	€ 23.50

## ZUPPA | Suppen | *Soups*

<b>Tomatensuppe</b> – Tomato soup	€ 7.50
<b>Minestrone</b> – Vegetable soup	€ 7.50

## ANTIPASTI | Vorspeisen | *Starters*

<b>Gemischter Salat der Saison</b> – Mixed salad of the season	€ 8.00
<b>Büffelmozzarella mit Cherrytomaten</b> – Buffalo's mozzarella with cherry tomatoes	€ 15.50
<b>Vitello Tonnato vom Kalbsrücken</b> – Sliced veal covered with tuna sauce and capers	€ 15.00
<b>Rindercarpaccio mit Parmesan</b> – Beef carpaccio with Parmesan cheese	€ 16.00
<b>Prosciutto mit Melone</b> – Prosciutto ham with melon	€ 16.00

## PASTA | Nudelgerichte | *Pasta*

<b>Spaghettini Arrabiata</b> – Spaghettini with spicy Arrabiata sauce	€ 15.00
<b>Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter und Salbei</b> – Homemade tortelloni filled with ricotta cheese and spinach in butter and sage	€ 17.90
<b>Schwarze Tagliolini mit Flusskrebse in Hummersauce</b> – Black tagliolini with crayfish in lobster sauce	€ 19.50
<b>Linguine alle Vongole (Venusmuscheln)</b> – Linguine with clams	€ 19.50

## PESCE | Fisch | *Fish*

<b>Wolfsbarschfilet mit weißem Stangenspargel</b> – Fillet of sea bass with white asparagus	€ 35.90
<b>Lachsfilet mit weißem Stangenspargel</b> – Salmon filet with white asparagus	€ 29.50
<b>Atlantik-Steinbutt mit weißem Stangenspargel</b> – Atlantic turbot with white asparagus	€ 36.50

## CARNE | Fleisch | *Meat*

<b>Wiener Schnitzel mit weißem Stangenspargel</b> – Viennese schnitzel with white asparagus	€ 29.90
<b>Kalbsfilet mit weißem Stangenspargel</b> – Veal fillet with white asparagus	€ 36.90
<b>Kalbskotelett in Butter und Salbei</b> – Veal fillet with white asparagus	€ 30.50
<b>Kalbsleber in Butter und Salbei</b> – Calf's liver in butter & sage	€ 27.50
<b>Kalbskotelett in Butter und Salbei</b> – Calf cutlet in butter & sage	€ 30.50

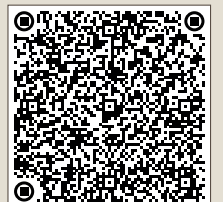
Unsere Fleischgerichte servieren wir mit gemischtem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.  
Our meat dishes are served with mixed vegetables and rosemary potatoes.

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*

<b>Argentinisches Rumpsteak gegrillt</b> – Grilled Argentine rumpsteak	€ 26.50
<b>Argentinisches Rinderfilet gegrillt</b> – Grilled Argentine beef tenderloin	€ 31.50
<b>Argentinisches Rinderfilet – wahlweise in Rotweinsauce, Gorgonzolasauce oder Pfeffersauce</b> – Argentine beef tenderloin – in a choice of red wine, Gorgonzola cheese or pepper sauce	€ 35.50
<b>„Saltimbocca alla Romana“ Kalbsschnitzel in Weißweinsauce mit Parmaschinken und Salbei</b> – Veal cutlet in white wine sauce with Parma ham and sage	€ 26.50
<b>Tagliata Toscana auf Rucola mit Parmesan und Cherrytomaten</b> – Sliced beef tagliata „Toscana style“ on rocket salad with Parmesan cheese and cherry tomatoes	€ 29.50

## PESCE | Fischgerichte | *Fish*

<b>Scampi gegrillt mit frischen Kräutern</b> – Grilled scampi with fresh herbs	€ 27.50
---	---------

## DOLCE | Nachspeisen | *Dessert*

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> – Homemade Tiramisu	€ 8.00
<b>Panna Cotta</b> – Panna Cotta	€ 9.50
<b>Zitronensorbet</b> – Lemon sorbet	€ 8.50
<b>Zabaglione</b> – Zabaglione	€ 9.00
<b>Schokosoufflé mit Vanilleeis</b> – Chocolate soufflé & vanilla icecream	€ 9.00
<b>Gemischter Käseteller</b> – Mixed cheese plate	€ 14.50