Settimo Cielo

Eckenheimer Landstraße 86, 60318 frankfurt
+496959673808

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

Büffelmozzarella mit schwarzem Trüffel und roter Bete VEGETARISCH — **18,50 €**
Buffalo mozzarella with black truffle and beetroot

Sechs Austern „Fine de Claire“ — **21,00 €**
Six oysters „Fine de Claire“

Avocadosalat mit Flusskrebsen — **18,50 €**
Avocado salad with crayfish

Calamaretti auf Wildkräutersalat — **18,50 €**
Baby squids on wild herb salad

Pulposalat mit Taggiasca-Oliven und Kartoffeln — **20,50 €**
Pulpo salad with taggiasca olives and potatoes

Jakobsmuscheln auf Orangen-Carpaccio — **26,50 €**
Scallops on orange carpaccio

Duett von Lachstatar & Thunfischtatar — **26,50 €**
Duet of salmon tartar & tuna tartar

Trio von Calamaretti, Thunfischtatar & Avocadosalat mit Flusskrebsen — **25,90 €**
Trio of baby squids, tuna tartar & avocado salad with crayfish

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken — **18,50 €**
Sliced veal covered with tuna sauce and capers

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan — **18,50 €**
Carpaccio of fillet of beef with rocket and Parmesan cheese

Gebackener Ziegenkäse auf Kräutersalat VEGETARISCH — **18,50 €**
Baked goat cheese on herb salad

PASTA | NUDELN | NOODLES

Spaghettini Arrabiata 16,50 €
Spaghettini with spicy Arrabiata sauce

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Norcia-Trüffel 20,90 €
Homemade tagliolini with black truffle

Hausgemachte vegetarische Tortelloni in Butter und Salbei VEGETARISCH 18,50 €
Homemade vegetarian tortelloni in butter and sage

Schwarze Tagliolini mit Flusskrebsen in Hummersauce 20,50 €
Black tagliolini with crayfish in lobster sauce

Handgemachte Tortelloni mit Feige und Parmaschinken 20,50 €
Handmade tortelloni with fig and Parma ham

Paccheri con Salsiccia (pikant) 19,50 €
Spicy Paccheri with salsiccia sausage

Linguine Vongole 25,50 €
Linguine with clams

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 — **37,50 €**
Grilled sole

Gegrillter Norwegischer Lachs — **30,00 €**
Grilled Norwegian salmon

Gegrillte Scampi mit frischen Kräutern — **30,50 €**
Grilled scampi with fresh herbs

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

Extra Beilagen – additional side dishes — **5,00 €**

DOLCE | NACHSPEISEN | DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu VEGETARISCH — **9,50 €**
Homemade Tiramisu

Karamell-Panna Cotta VEGETARISCH — **9,50 €**
Caramel Panna Cotta

Zabaglione VEGETARISCH — **9,50 €**
Zabaglione

Schokosoufflé mit Vanilleeis VEGETARISCH — **9,50 €**
Chocolate soufflé & vanilla icecream

Gemischter Käseteller VEGETARISCH — **16,90 €**
Mixed cheese plate