

SPECIAL

Scrocchiarella <i>Un impasto croccante e leggero condito con brie, speck, noci e miele</i>	8,50
Fichi fritti <i>Fichi avvolti con pancetta, impanati e fritti su coulis di lamponi</i>	9,00
Tonnarelli alla carbonara <i>Tonnarelli con guanciale di maiale pesante, uova bio e parmigiano delle vacche rosse</i>	12,50
Orecchia d'elefante <i>Cotoletta di maiale impanata servita con rucola, pomodorini, olio e limone</i>	17,50

**VINI
DEL MESE**

Nero D'avola bio 19 Molino a Vento	48,00 16.00
Morellino le Pupille 19 Molino a Vento	48,00 16.00
Morellino le Pupille 19 Molino a Vento	48,00 16.00
Morellino le Pupille 19 Molino a Vento	48,00 16.00

L'APERITIVO IN MARTESANA

vi aspettiamo dalle 18.00 alle 20.00 per un aperitivo nel nostro giardino

Spritz o prosecco o un bicchiere di vino
Tagliere di salumi - Bruschetta - Chips di patate
euro 20.00 (per 2 persone)

SPECIAL

Scrocchiarella <i>Un impasto croccante e leggero condito con brie, speck, noci e miele</i>	8,50
Fichi fritti <i>Fichi avvolti con pancetta, impanati e fritti su coulis di lamponi</i>	9,00
Tonnarelli alla carbonara <i>Tonnarelli con guanciale di maiale pesante, uova bio e parmigiano delle vacche rosse</i>	12,50
Orecchia d'elefante <i>Cotoletta di maiale impanata servita con rucola, pomodorini, olio e limone</i>	17,50

**LE
FONDUTE**

Fonduta tradizionale <i>Secondo antica ricetta valdostana</i>	a persona 12,00
Fonduta concia <i>mantecata con 6 diversi tipi di formaggio</i>	a persona 12,80
Fonduta ai funghi porcini <i>mantecata con funghi porcini trifolati</i>	a persona 13,50

servite con l'apposito fornello STAUB e accompagnate con crostoni di pane e patate bollite

L'APERITIVO IN MARTESANA

vi aspettiamo dalle 18.00 alle 20.00 per un aperitivo nel nostro giardino

Spritz o prosecco o un bicchiere di vino
Tagliere di salumi - Bruschetta - Chips di patate
euro 20.00 (per 2 persone)

BERE DA SEVEN

Vini selezionati	(richiedere la carta)	
Birra artigianale Morosina bionda (33 cl. 75 cl.)		6,00/14,80
Birra artigianale Morosina rossa (33 cl. 75 cl.)		6,00/14,80
Bevande in lattina (33 cl.)		2,50
Acqua minerale S.Pellegrino (75 cl.)		2,80
Caffè		2,00
Distillati particolari	(richiedere la carta)	
Coperto, pane e servizio		2,50

Pazzi per in naturale

Dal 2001 lo staff di Seven Group è costantemente impegnato nella ricerca dei migliori prodotti artigianali sul territorio nazionale e non. Ad oggi, ne sono stati selezionati oltre 60 a marchio «Seven Group le selezioni naturali».

● **Genuinità**

Prediligiamo i prodotti lavorati in modo genuino nel rispetto delle tradizioni, come i formaggi a latte crudo, i salumi a stagionatura naturale e le carni allevate al pascolo. Evitiamo i prodotti pubblicizzati. Non sono fatti per

● **Artigianalità**

I piccoli produttori sono il nostro patrimonio, li conosciamo bene, ci piace creare un rapporto diretto, visitare le loro attività e allevamenti per capire il significato del loro lavoro. I loro prodotti sono il nostro «fiore all'occhiello»

● **Sostenibilità**

Siamo attenti consumatori e cerchiamo di proporre sempre il prodotto migliore, scelto tra gli artigiani che adottano pratiche produttive sostenibili, pulite e nel rispetto di un approccio etico.

SALUMI & FORMAGGI

Tavolozza di insaccati particolari x 1 o 2 persone <i>la selezione degli insaccati scelti da Seven</i>	9,80 / 15,80
Culaccia artigianale di Busseto <i>culaccia di maiali pesanti «oltre 300 kg» stagionata 36 mesi</i>	9,80
Jamon Iberico Pata Negra <i>prosciutto di maiale iberico Pata Negra allevato a ghiande</i>	12,80
Cecina de Leòn <i>il pregiato prosciutto di vacca Galiziana stagionato oltre 22 mesi in grotte naturali</i>	9,80
Mortadella artigianale al tartufo nero	8,90
Piatto di formaggi selezionati da Seven	10,80
Burratina del Vulture con pomodorini e cipolla rossa	10,80
Filetti di acciughe Cantabriche <i>accompagnate da crostoni di pane e burro</i>	8,80
● Carciofi alla romana sott'olio	cad. 1,50

LE ALTRE PROPOSTE

Fritto Seven <i>con jalapenos cheese, aletta di pollo speziata, broccolo cheddar, onion rings patate dorate, teezers cheese, servito con salsa thousand island (HQ*)</i>	9,80
Camembert fondenti <i>filanti spicchi di camembert impanati e fritti con salsa thousand island (HQ*)</i>	8,00
Stecchi di pollo speziati <i>con salsa thai (HQ*)</i>	9,80
Crocchette di baccalà (HQ*) <i>appetitose crocchette di baccalà accompagnate da guacamole</i>	11,80
● Verdure pastellate <i>salvia, fiori di zucca, zucchine, asparagi e carciofi pastellati e fritti (HQ*)</i>	9,50

(HQ*) Alcuni prodotti utilizzano alimenti surgelati di alta qualità da noi selezionati e testati

Richiedi la lista allergeni al personale di sala

SULLA GRIGLIA

TUTTI I PIATTI SULLA GRIGLIA SONO SERVITI CON INSALATA E PATATE DORATE(HQ*).

CONSULTATE LA LAVAGNETTA IN SALA PER SCEGLIERE LA VOSTRA FIORENTINA O COSTATA AL PESO.

I NOSTRI HAMBURGER

DI ANGUS U.S.A. MACINATI AL MOMENTO SERVITI CON INSALATA E PATATE DORATE(HQ*).

Filetto di manzo steccato <i>fasciato con una bordatura di lardo di Colonnata (molto saporito!)</i>	21,00
New York strip <i>controfiletto di manzo delicato e tenerissimo</i>	19,50
Ribeye <i>costata di manzo senz'osso gustosa e tenera</i>	20,50
Costolette d'agnello New Zeland «scottadito» (HQ*)	18,00
Spiedo di carni miste <i>con carni miste, peperoni e cipolle</i>	17,00
Spiedo di Norcia <i>saporitissima salsiccia di Norcia leggermente speziata</i>	14,50
Galletto schiacciato con limone e aromi <i>marinato nella nostra salsa al limone ed erbe aromatiche</i>	15,80
Super filetto <i>360 gr. di tenero filetto di manzo</i>	26,80
Brontosaurus <i>500 gr. di entrecote alla griglia con pepe Sarawak</i>	28,50
T-bone di manzetta Prussiana all'etto 5,80 <i>frollatura 30 giorni dry aged! - chiedi al cameriere le grammature disponibili</i>	
Costata di manzetta Prussiana all'etto 5,30 <i>frollatura 30 giorni dry aged! - chiedi al cameriere le grammature disponibili</i>	
Spiedino di gamberi <i>deliziosi gamberi speziati e cotti alla griglia (HQ*)</i>	15,50
Trancio di salmone <i>salmone norvegese grigliato con erbe provenzali (HQ*)</i>	15,50

Cheese Burger <i>con manzo, pomodori, insalata, cheddar, salsa one thousand islands e pancetta</i>	15,50
Hamburger in gabbia <i>con manzo,bacon, ripieno di fontina e cipolla caramellata</i>	15,50
Chicken Burger (HQ*) <i>con pollo croccante ,salsa tartara, insalata e pomodori (leggermente piccante)</i>	13,50
● Beyond Burger <i>con seitan, tofu,avocado, iceberg e soia (HQ*)</i>	15,00
Salmon Burger <i>con salmone alla griglia, insalata, pomodori, avocado caprino alla curcuma e sesamo (HQ*)</i>	14,50

LE TAGLIATE

Tagliata di filetto all'imperiale <i>Tagliata di filetto servita in pentola rovente con patate funghi champignon,pancetta croccante,rucola e pomodorini</i>	22,50
Tagliata di manzo ai funghi porcini <i>controfiletto di manzo servito in pentola con insalata,funghi porcini e patate</i>	21,00
Tagliata di flank steak U.S.A. <i>Tagliata di pancia del manzo americano è considerata tra le migliori al mondo! cotta alla griglia e servita con salsa chimichurry e patate americane fritte</i>	24,00

INSALATE & CONTORNI

Chicken salad & Cous cous <i>pollo speziato, lime, coriandolo, verdure e cous cous (HQ*)</i>	15,80
● Green salad <i>Iceberg, tofu, germogli di soia, avocado e salsa al sesamo</i>	11,00
Caesar salad versione Seven <i>insalata, pomodorini, crostini di pane, olive, parmigiano, salsa Caesar</i>	11,00
● Pannocchia croccante <i>una deliziosa pannocchia croccante grigliata servita con sale Maldom e burro</i>	6,80
Patate fritte <i>servite con salsa ranch (HQ*)</i>	4,80

TARTARE

DI CARNE SCELTA DI FASSONA PIEMONTESE

Tradizionale <i>tartara di fassona con capperi, acciughe cantabriche, rosso d'uovo senape,olio evo,tabasco e worchester sauce</i>	14,80
Capperi e acciughe <i>tartara di fassona condita con capperi, acciughe cantabriche e olio evo</i>	14,80
Salsiccia cruda di Norcia <i>condita con olio evo e pepe di Sarawak</i>	13,00
● Vegetariana <i>con avocado, lime, pomodorini, coriandolo e cipollotto</i>	12,50

KIDS

PER I PIU' PICCOLI FINO A 10 ANNI

Mini hamburger o nuggets di pollo <i>serviti con patatine, bibita e gelato alla crema (HQ*)</i>	14,00
---	-------