

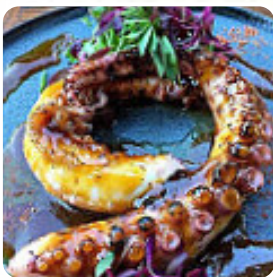


Menu Settimo Senso 28

<https://it.menulist.menu>

Via Pasquale Sottocorno 27, Milan, Italy

(+39)249705612,(+39)0249705612 - <https://www.settimosenso28.it>



Qui troverai il [menu](#) di Settimo Senso 28 in Milan. Al momento ci sono **105** piatti e bevande sulla carta. Puoi richiedere **offerte variabili** per telefono.

Menu Settimo Senso 28



Insalate

INSALATA CESARE

Insalata

CAESAR

Abruzzo

CHIUSA GRANDE MONTEPULCIANO
SOFIA BIO DOC

Umbria

ARNALDO CAPRAI SAGRANTINO
MONTEFALCO COLLEPINO DOCG

French

FOIE GRAS

Emilia-Romagna

CECI LAMBUSCO OTELLO NERO IGT

Restaurant Category

ITALIANO

Pasta

PASTA AND BEANS
CARBONARA

Lombardia

NINONEGRI SASSELLA DOCG
NINO NEGRI INFERNO DOCG

Trentino Alto Adige

COLTERENZIO MULLER THURGAU DOC

TERLAN GEWÜRZTRAMINER DOC

Sardegna

IERZU CANNONAU BANTU ANTICHI
PODERI DOC

ARGIOLAS S'ELAGAS NURAGUS DOC

Our Sauces And Contours

CHIMICHURRI ARGENTINIAN TAPENADE
WITH MARSEILLES OLD MUSTARD
GREEN SAUCE BY DIJON

STROGANOFF WITH BELVEDERE
FONDUTA OF ZOLA AND CASTELMAGNO
TO THREE NUGGETS OF SEICHAN AIOLI
DEMI-GLACE BBQ SAUCE

Vini Rossi Trentino Alto Adige

COLTERENZIO PINOT NERO DOC
TERLAN LGRAIN DOC

Ingredienti Utilizzati

FORMAGGIO

MANZO

Zuppe

PARMENTIER OF LEEK AND POTATOES
WITH TRUFFLE BUTTER

PUMPKIN MANTOVANA, LOW-FAT
YOGURT, GINGER AND MACAROONS

LA RIBOLLITA CHICKPEAS AND SPELT

Puglia

PIETRAPURA PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC

PIETRAPURA NEGROAMAOO IGT

Menu Settimo Senso 28



TORMARESCA CALAFURIA IGT

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

INSALATA

PASTA

AGNELLO

Campania

MASTROBERARDINO TAURASI RADICI
DOCG

MASTROBERARDINO AGLIANICO
CAMPANIA DOC

MASTROBERARDINO FALANGHINA DOC

MASTROBERARDINO GRECO DI TUFO
DOCG

Our Window On The Sea

SALTMARY-SAUTÉED OCTOPUS,
POTATOES, OLIVES AND LINGUINE
CHERRY TOMATOES WITH CLAMS
BAKED SEA BASS WITH POTATOES AND
SPINACH

THE SIMPLY GRILLED FILEFATE
BARDATO WITH COLONNADED LARD
AND PINK PEPPER

FOIE GRAS AND DEMIGLACE WITH STAR
ANISE AI PORCINI

MAREMMANO AND CHAMPAGNE AT THE
FONDUE OF CASTELMAGNO
SCALOPPATO WITH PORCINI AND
POTATOES AT STROGANOFF

Fresh / Light

BOVES SCOTTONA MAGATELLO
CARPACCIO WITH ROMANOIN
ARTICHOKE IN CRUDITE AND FLAKES
OF GRANA PADANO

TARTARE OF FASSONA TOPPED WITH
OIL EVO HINT OF HAZELNUT, LEMON
AND FLAKES OF GRANA PADANO

GREEK SALAD (FETA, TAGGIA OLIVES,
CARAMELIZED ONIONS OF TROPEA AND
CUCUMBERS)

ARTICHOKE SALAD, PEAR AND
SARDINIAN PECORINO CHICKEN SALAD,
CELERY, SEASONAL MUSHROOMS,
GRANA PADANO

Veneto

ASTORIA MERLOT DOC

ASTORIA CABERNET SAUVIGNON DOC

ZENATO VALPOLICELLA SUPERIORE
RIPASSO DOC

ZENATO AMARONE DOCG

ZENATO LUGANA BIANCO DOC

Friuli Venezia Giulia

FELLUGA VERTIGO IGT

ARCANIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO
ROSSO DOC

ARCANIA CABERNET FRANC IGT BIO

ARCANIA PINOT GRIGIO IGT BTO

REGUTA RIBOLLA GIALLA DOC

The Sweet Dessert

VALRHONA CHOCOLATE FONDUE
SERVED WITH SEASONAL FRUIT X 2
OLD FASHION CHEESECAKE PERS,
CREAM AND BERRIES COULIS

TIRAMIS 4 CLASSIC CREME

CARAMEL PARISIAN SICILIAN
CANNOLINI DI ERICE

PEAR COOKED WITH MULLED WINE
WITH CREAM CREAM

Menu Settimo Senso 28



TARTE TATIN APPLES WITH CREAM ICE CREAM

Piemonte

PATRIZI BARBERA D'ALBA DOC

PATRIZI NEBBIOLO D'ALBA DOCG

PATRIZI BARBARESCO DOCG

PATRIZI DOLCETTO LANGHE DOC

MACHESI DI BAROLO BAROLO

CERETTO ARNEIS BLANGE DOC

Antipasti



SALTED RICE WITH CASTELMAGNO FONDUE AND SAUTÉED PORCINI

PARMIGIANA OF TRADITIONAL PURPLE EGGPLANT GRATIN WITH PIENNOLO TOMATO CREAM AND PURPLE BASIL

SCALOPPA FOIE GRAS FLAMBATA WITH ALBA MUSCAT AND CARAMELIZED PEAR

PALETTE OF OFRMAGGI R EFSCHI EFSCHI E SEASONED

SAN DANIELE HAM, FINE CURED MEATS

PIACENTINA CUP, PANCAKES, FRIED DUMPLING, OLIVES, UNDERVINEGARS, IN OIL AND JAMS

ANTIPASTO

First Dishes

PORCINI RICE AND BLUEBERRIES

RISOTTO WITH AMARONE, RADICCHIO, ZOLA AND BACON

TONNARELLI CACIO CARBONARA WITH GUANCIALE PDO D'AMATRICE, ORGANIC EGGS AND PECORINO PIENZA

LUMACONI AL AMATRICIANA WITH GUANCIALE

P'AMATRICE SPAGHETTI DI GRAGNANO CREAM OF TOMATO AND BASIL

MILLEFOGLIE OF LASAGNA WITH RICOTTA SAUCE

AGNOLOTTI AND BORAGE WITH BUTTER AND SAGE WITH FONDUE AT CASTELMAGNO

Duets Gourmet

BRAZILIAN PICANHA ENTRECOTE

THAIBONET RICE AND FRIED POTATOES

CHICKEN MORSELS CURRY MADRAS, VENERE RICE AND FRIED POTATOES

STROGANOFF OF BEEF FILLET AND MUSHROOMS CHAMPIGNON

MEATPETTES, PORCINI AND POLENTA OSSOBUCO VEAL AND RICE

MILANESE PORK FILLET CINTA SENESE, BARED WITH COLONNADE LARD AND BRAZILIAN COCOA BEANS

COTOLETTA VEAL WITH MILANESE BRASATO BEEF WITH NEBBIOLO AND POLENTA

Toscana

ROCCA DELLE MACIÈ CHIANTI CLASSICOGALLO NERO DOCG

CAMPERCH CHIANTI DOCG

BANFI ROSSO DI MONTALCINO DOC

ARGENTIERI VILLA DONORATICO BOLGHERI DOC

ARGENTIERI POGGIO AI GINEPRI BOLGHERI DOC

VIGNAIOLI ROGGIANO MORELLINO DI SCANSANO DOC

CAPARZO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Menu Settimo Senso 28



SASSICAIA BOLGHERI DOC

Sicilia

TASCA D'ALMERITA SIRAH SALLIER
DALTOUR DOC

FITTIAO CHIARAMONTE NERO
D'AVOLAIGT

COTTANERA BABAZZALE ETNA ROSSO
DOC

TASCA D'ALMERITA GRILLO SALLIER
DELATOUR DOC

VILLA SELLI PROSECCO
VALDOBBIADENE SUP. MILLESIMATO
DOCG

ANTICA FRATTA BRUT FRANCIACORTA
DOCG

ANTICA FRATTA ROSÈ DOCG

ANTICAFRATTA SATIN ESSENCE DOCG

CÀ DEL BOSCO CUVÈ PRESTIGE DOCG

BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÈ DOCG

MOËT CHARDON BRUT COUFFRE
IMPERIAL

MOËT CHARDON VEUVE CLICQUOT
BRUT SAN PETES BURG CUVÈ

MOËT CHARDON DOM PERIGNON
VINTAGE BRUT

Menu Settimo Senso 28



Settimo Senso 28

Via Pasquale Sottocorno 27,
Milan, Italy

Orari di apertura:

Domenica 12:30-15:00

Lunedì 12:30-15:00 20:00-23:00

Martedì 12:30-15:00 20:00-23:00

Mercoledì 12:30-15:00 20:00-
23:00

Giovedì 12:30-15:00 20:00-23:00

Venerdì 12:30-15:00 20:00-23:00

Sabato 12:30-15:00 20:00-23:00

Fatto con it.menulist.menu

 gallery image