

AMOROSO

An Der ALTEN Oper

täglich ab 11 Uhr durchgehend geöffnet
open daily from 11 am

Amoroso an der Alten Oper
Inhaber: Ciriaco Amoroso
Opernplatz 8 · 60313 Frankfurt am Main
Telefon 069 - 2193 5577
info@amoroso-frankfurt.de
www.amoroso-frankfurt.de

*Seit 30 Jahren -
Zwei Generationen Leidenschaft für die
„CUCINA ITALIANA“*

Gianluca & Ciriaco Amoroso

For 30 years - two generations of passion for the „CUCINA ITALIANA“

Settimo Cielo

DI bis SO von 11:30 - 14:30 Uhr und 18:00 - 23:30 Uhr · MO Ruhetag
TUE to SUN from 11:30 - 14:30h and 18:00 - 23:30h · closed on MONDAYS

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



ANTIPASTI | Vorspeisen | Starters

Austern „Fine de Claire“ – „ <i>Fine de Claire</i> “ oysters	je	5.00 €
Rote Bete mit Burrata und schwarzem Norcia – Trüffel – <i>Beetroot with Burrata and black truffle from Norcia</i>		21.50 €
Avocadosalat mit Flusskrebsen – <i>Avocado salad with cray fish</i>		23.50 €
Thunfisch – Tatar vom Yellow Fin mit Avocado und Wasabi – <i>Yellow fin tuna tatar with avocado and wasabi</i>		25,00 €
Jakobsmuscheln auf gegrillter Zucchini – <i>Scallops on grilled zucchini</i>		24,50 €
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken – <i>Sliced saddle of veal covered with tuna sauce and capers</i>		21.50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Zitrone und Parmesansplittern – <i>Beef filet carpaccio with rocket, lemon and parmesan slivers</i>		22.50 €
Oktopussalat mit Taggiasca–Oliven und Kartoffeln – <i>Octopus salad with taggiasca olives and potatoes</i>		26.50 €
Rucolasalat mit gegrillten Calamaretti – <i>Rocket salad with grilled calamaretti</i>		22.50 €
Fischsuppe mit Edelfischen - traditionell – <i>Our traditional fish soup with noble fish</i>		29.50 €
Lauwarmer Ziegenkäse auf Kräutersalat (Piemontesischer Ziegenkäse) – <i>Warm goat cheese on herbs salad (Piedmontese goat cheese)</i>		22.50 €

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Should you have questions regarding allergies and intolerances please contact our service personnel.

PASTA | Nudelgerichte | Pasta

Gefüllte Tortellini mit Salsiccia und Wirsing – <i>Filled tortellini with salsiccia and savoy cabbage</i>	26.50 €
Gefüllte Ravioli mit Hirsch in Portweinsauce und Preiselbeeren – <i>Ravioli stuffed with venison in portwine sauce and cranberries</i>	25.50 €
Tagliolini Tartufo mit schwarzem Norcia – Trüffel – <i>Tagliolini with black truffles from Norcia</i>	27.50€
Spaghetti alle Vongole Veraci (Venusmuscheln) – <i>Spaghetti with clams</i>	24.50 €
Paccheri mit Atlantik – Hummer – <i>Paccheri pasta with Atlantic lobster</i>	42.50 €
Pacchari alla Norcina (mit getrüffelter salsiccia) – <i>Paccheri alla Norcina (with truffled salsiccia)</i>	28.90 €
Pasta des Tages / Fragen Sie uns nach aktuellen Pasta gerichten – <i>Pasta of the day</i>	

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Should you have questions regarding allergies and intolerances please contact our service personnel.

CARNE | Fleischgerichte | Meat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffeln und Gurkensalat <i>– Viennese Schnitzel from saddle of veal with potatoes and cucumber salad</i>	30.50 €
Kalbskotelett in Butter und Salbei gebraten <i>– Roasted veal cutlet in sage butter</i>	37.50 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill <i>– Argentinian beef fillet from the grill</i> auf Wunsch: Rotwein – oder Pfeffersauce <i>– on request: red wine or pepper sauce</i>	38.50 € + 5.00 €
Lammkoteletts aus der Pfanne mit mediterranen Kräutern <i>– Lamb cutlets from the pan with Mediterranean herbs</i>	31.50 €
Helles Kalbsfilet in Pfeffersauce <i>– Light veal fillet in pepper sauce</i>	42.50 €

Wir servieren unsere Fleischgerichte
mit frischen **GEMÜSE DER SAISON** und **KARTOFFELN**

Our meat dishes are served with
fresh **SEASONAL VEGETABLES** and **POTATOES.**

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Should you have questions regarding allergies and intolerances please contact our service personnel.

PESCE | Fischgerichte | Fish

Seezunge Müllerin Art – <i>Sole miller style</i>	42.50 €
Scampi al Forno mit frischen Kräutern – <i>Sampi al Forno with fresh herbs</i>	32.50 €
Atlantik – Steinbutt vom Grill – <i>Atlantic turbot from the grill</i>	39.50 €
Loup de Mer im Salzmantel (für zwei Personen) – <i>Sea bass in salt coat (for two persons)</i>	nach Gewicht price by weight
Seeteufel Provenzal – <i>Monkfish Provincial</i>	40.90 €

Wir servieren unsere Fleischgerichte
mit frischen **GEMÜSE DER SAISON** und **KARTOFFELN**

Our meat dishes are served with
fresh **SEASONAL VEGETABLES** and **POTATOES.**

DOLCE | Nachspeisen | Dessert

Hausgemachtes Tiramisu – <i>Homemade tiramisu</i>	11.50 €
Kokos – Crème Brulée – <i>Coconut crème brulée</i>	12.50 €
Karamell – Panna Cotta mit gemischten Beeren – <i>Caramel Panna Cotta with mixed berries</i>	12.50 €
Cheesecake mit Erdbeeren – <i>Cheesecake with strawberries</i>	11.50 €
Warmes Pistazien – oder Schokosoufflé mit Vanilleeis – <i>Warm pistachio or chocolate soufflé with vanilla ice cream</i>	13.50 €
Tartufo di Pizzo	11.50 €
Piemontesische Käsevariationen mit Feigensenf – <i>Italian cheese variations from Piedmont with fig mustard</i>	pro Person 17.90 €

Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden **DESSERTWEIN**.

We would be pleased to recommend you a suitable **DESSERT WINE**.

CAFFÈ | Kaffee | Coffee

Espresso	3.70 €
Espresso Doppio	5.70 €
Espresso Macchiato	3.90 €
Cappuccino	4.70 €
Latte Macchiato	5.70 €

TÈ | Tee | Tea

**Fragen Sie nach unseren
Teespezialitäten von Ronnefeld**

*Ask for our tea specialities
from Ronnefeld*

BEVANDE | Getränke | Drinks

ACQUA

Wasser | Mineral water

Gerolsteiner	0,25l	3.80 €
medium / naturell	0,75l	8.90 €

SUCCO

Säfte | Juices

Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,2l	4.00 €
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,2l	4.00 €

ANALCOLICO

Alkoholfrei | Non-alcoholic

Coca-Cola ¹ <i>classic / zero</i>	0,2l	4.00 €
Orangina ²	0,2l	4.00 €
Bitter Lemon ²	0,2l	4.00 €
Tonic Water ³	0,2l	4.00 €
Ginger Ale ⁴	0,2l	4.00 €
Sanbitter (alkoholfrei) ¹	0,1l	5.50 €
Hugo (alkoholfrei) ¹	0,2l	9.50 €

APERITIVO

Aperitif | Aperitif

Prosecco Superiore <i>Dalgin</i> Superiore	0,1l	9.00 €
Prosecco <i>Kir Royale</i>	0,1l	9.50 €
Prosecco <i>Bellini Cipriani</i>	0,1l	10.50 €
Champagner <i>Perrier - Jouët Grand Brut</i>	0,1l	17.00 €
Champagner rosé <i>Perrier - Jouët Grand Brut</i>	0,1l	20.00 €

ANALCOLICO

Alkoholfrei | Non-alcoholic

Bitburger Premium Pils <i>vom Faß</i>	0,25l	4.00 €
<i>PREMIUM Pilsner, draft</i>	0,4l	5.50 €
Bitburger Drive Alkoholfreies Pils	0,33l	4.50 €
<i>Non - alcoholic, bottle</i>		
Benediktiner Weißbier Hefe-hell	0,5l	5.50 €
<i>Wheat beer, bottle</i>		
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	5.50 €
<i>Non - alcoholic wheat beer, bottle</i>		

Aperol Spritz ⁴	0,2l	11.50 €
Hugo	0,2l	11.50 €
Lillet	0,2l	11.50 €
Aperitivo Rosato ⁴	0,2l	11.50 €
Campari Soda ⁴	0,2l	8.50 €
Campari Orange ⁴	0,2l	9.50 €
Sherry <i>medium / fino</i>	5cl	9.50 €
Portwein	5cl	9.50 €
Martini <i>bianco / rosso / dry</i>	5cl	8.50 €
Pastis 51	5cl	10.50 €

VINO | Wein | Wine

Weiss <i>white</i>	Pinot Grigio „Riffff“ <i>Südtirol I.G.T.</i> <i>Alois Lageder</i>	0,2l	11.50 €
	Chardonnay <i>Veneto I.G.T.</i> <i>Le Anfore</i>	0,2l	10.50 €
	Lugana <i>Gardasee D.O.C.</i> <i>Cà di Vitti</i>	0,2l	11.50 €
	Sauvignon <i>Tessin</i> <i>Tenuta San Giorgio</i>	0,2l	11.50 €
	Riesling <i>Rheinhessen Q.b.A.</i> <i>Manz</i>	0,2l	10.50 €
ROSÉ <i>rosé</i>	RosaMara <i>Gardasee D.O.C., trocken</i> <i>Costaripa</i>	0,2l	12.50 €
ROT <i>red</i>	Montepulciano <i>Abruzzen D.O.C.</i> <i>Marramiero</i>	0,2l	11.00 €
	Primitivo <i>Apulien Salento I.G.P.</i> <i>Mocavero</i>	0,2l	11.90 €
	Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc <i>„Lagone“ Toskana I.G.T.</i> <i>Aia Vecchia</i>	0,2l	12.50 €

Fragen Sie nach unserer separaten **WEINKARTE** mit über 200 Positionen aus Italien und Deutschland.

*Please ask for our separate **WINE LIST** with more than 200 positions from Italy & Germany.*

Exquisite **ZIGARREN** aus unserem Humidor - Exquisite **CIGARS** from our Humidor