



# 7SCOGLI

fish&beer

WEB [www.7scogli.it](http://www.7scogli.it) | PHONE +39 055 496225



## LA CUCINA DI MARE NEL CUORE DI FIRENZE

Sarebbe stato semplice puntare su una tradizione forte ed amata, quella della cucina toscana.

Ma abbiamo preferito la nostra strada, la ricerca del perfetto abbinamento tra le migliori marche di birre (selezionate tra birrifici di settore) e specialità culinarie sempre nuove e diverse.

Un binomio vincente, il connubio pesce/birra artigianale, è il fiore all'occhiello del ristorante **7 SCOGLI**.

## LA GASTRONOMIA

Il **7 SCOGLI** vanta una lunga tradizione di cucina marinara mediterranea con ricette della cultura calabrese, campana e siciliana a cui si è aggiunta la passione per la birra artigianale.

Piatti semplici, cucinati come una volta ma dai sapori autentici. Ingredienti freschi, cucina rigorosamente espressa.

## LE BIRRE

Le nostre birre sono per il 90% italiane, con un occhio di riguardo anche per i birrifici stranieri.

Prediligiamo le piccole produzioni, la ricercatezza della materia prima, la voglia di sperimentare dei mastri birrai che non si accontentano delle risposte semplici, ma cercano sempre qualcosa in più per le loro birre.

In una ricerca costante, sperimentiamo anche birre provenienti dall'estero, dalle intramontabili belghe alle sperimentali australiane, cercando sempre di trovare la tipologia giusta da abbinare ai nostri piatti.

## LUPPOLO DI MARE

E' questo il nome che abbiamo dato alle nostre cene di degustazione nelle quali, con cadenza mensile, potrete gustare sorprendenti abbinamenti di piatti di mare e birre, scelte con criterio e sapienza.



# MENU

## ANTIPASTI

PEPATA O MARINARA DI COZZE € 12,00

Abbinamenti consigliati: lager, golden ale, saison

ZUPPA DI MOSCARDINI € 13,00

Abbinamenti consigliati: red ale, amber ale, tripel

INSALATA DI POLPO € 13,00

Abbinamenti consigliati: lager, golden ale, pale ale, gose

ACCIUGHE ALLA CALABRESE € 13,00

Abbinamenti consigliati: saison, golden ale, blanche

CARPACCIO DEL GIORNO € 15,00

Abbinamenti consigliati: blanche, weiss, gose



# MENU

## PRIMI PIATTI

SPAGHETTI 7 SCOGLI (cozze, vongole, calamari, seppie, polpo, gamberetti) Abbinamenti consigliati: golden ale, saison, tripel	€ 15,00
LINGUINE ALLA CARBONARA DI MARE (cozze, vongole, fasolari, calamari, gamberi, uova) Abbinamenti consigliati: golden ale, bitter, saison	€ 16,00
FUSILLI FRESCHI ALLE VONGOLE CON PESTO DI RUCOLA Abbinamenti consigliati: bock chiara, pale ale, golden ale	€ 14,00
SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA AL RAGÙ BIANCO DI GAMBERI E PANNOCCHIE Abbinamenti consigliati: saison, bitter, pale ale	€ 16,00
TORTELLO DI PATATE MUGELLANO AL RAGÙ DI POLPO Abbinamenti consigliati: amber ale, red ale, belgian pale ale	€ 15,00

# MENU

## SECONDI PIATTI

PESCE SPADA ALLA SICILIANA Abbinamenti consigliati: tripel, amber ale, saison	€ 16,00
CALAMARI GRATINATI AL PISTACCHIO Abbinamenti consigliati: pale ale, bock, kolsh	€ 15,00
FRITTURA DI CALAMARI / ACCIUGHE / GAMBERI FRITTURA MISTA (MAX 2 INGREDIENTI A SCELTA) Abbinamenti consigliati: pilsner, golden ale, pale ale	€ 14,00 € 14,00
TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI Abbinamenti consigliati: amber ale, bock ambrata, tripel	€ 20,00
SINFONIA DI MARE (zuppetta di cozze, vongole, calamari, gamberi, scampi e moscardini) Abbinamenti consigliati: red ale, amber ale, scotch ale	€ 20,00
PESCATO DEL GIORNO	€ 4,00/6,00 all'etto

A seconda della disponibilità stagionale del pescato fresco i seguenti prodotti possono essere decongelati: polpo, calamari, scampi, gamberi



# MENU

## EXTRA

CONTORNI DEL GIORNO (insalata mista, patate fritte, verdure lesse o saltate)	€ 5,00
DOLCI DELLA CASA	€ 5,00
SORBETTO O GELATO	€ 5,00
ACQUA BOTTIGLIA 75 CL	€ 2,00
COCA COLA BOTTIGLIA 33 CL	€ 2,50
CAFFÈ	€ 2,00
AMARI E LIQUORI DIGESTIVI	€ 3,00
GRAPPA BIANCA	€ 4,00
GRAPPA BARRICATA	€ 5,00
WHISKY	€ 6,00/8,00
RUM	€ 6,00/8,00
BRANDY	€ 4,00
PANE E COPERTO	€ 2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



# CARTA DEI VINI

## BIANCHI

Ribolla gialla Collio DOC Buzzinelli (Friuli)	€ 18,00
Sauvignon DOC Cortaccia (Trentino)	€ 21,00
Gewurztraminer DOC Toblino (Trentino)	€ 20,00
Blangé Arneis DOC Ceretto (Piemonte)	€ 28,00
Vermentino Bolgheri DOC Campo al Noce (Toscana)	€ 24,00
Pomino bianco DOC Frescobaldi (Toscana)	€ 20,00
Passerina IGT Cantina Offida (Marche)	€ 16,00
Falanghina del Sannio DOC Feudi San Gregorio (Campania)	€ 18,00
Greco di Tufo DOCG Feudi San Gregorio (Campania)	€ 20,00
Zibibbo secco IGT Alcesti (Sicilia)	€ 18,00
Anthilia DOC Donnafugata (Sicilia)	€ 20,00
Edesia grillo DOC Alcesti (Sicilia)	€ 18,00
Costamolino vermentino di Sardegna DOC Argiolas (Sardegna)	€ 20,00
Giumin vermentino Colli di Luni DOC Arrigoni (Liguria) cl 37,5	€ 10,00
Borgo Tesis Pinot Grigio DOC Fantinel (Friuli) cl 37,5	€ 10,00

## ROSATI

Taranta IGT Vetrere (Puglia)	€ 16,00
Cipresseto IGT Antinori (Toscana)	€ 18,00
Cipresseto IGT Antinori (Toscana) cl 37,5	€ 10,00



# CARTA DEI VINI

## ROSSI

Chianti Classico DOCG Il Villino (Toscana)	€ 18,00
Tore del Moro Morellino di Scansano DOCG Santa Lucia (Toscana)	€ 18,00
Nobile di Montepulciano DOCG Casale Daviddi (Toscana)	€ 28,00
Assiolo Bolgheri DOC Campo al Noce (Toscana)	€ 24,00
Pinot nero IGT Braidot (Friuli)	€ 18,00
La Ferla Nero d'Avola IGP CVA Canicatti (Sicilia)	€ 15,00
Frappato IGT Alcesti (Sicilia)	€ 16,00

## BOLLICINE

Vino frizzante IGT Ca' Venanzio (Veneto)	€ 14,00
Miòl Prosecco di Valdobbiadene "legatura spago" DOC Bortolomìol (Veneto)	€ 16,00
Prior Prosecco di Valdobbiadene millesimato DOCG Bortolomìol (Veneto)	€ 20,00
Cuvée Imperiale Brut Franciacorta DOCG Berlucchi (Lombardia)	€ 30,00
Spumante Brut Metodo classico DOC Ferrari (Trentino)	€ 35,00
Champagne Cordon Rouge Mumm (Francia)	€ 50,00
Champagne Cuvée Saint-Petersbourg Veuve Clicquot (Francia)	€ 60,00