



7SCOGLI

fish&beer

WEB 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.

WEB www.7scogli.it | PHONE +39 055 496225



MENU

ANTIPASTI

MISTO CRUDO 7 SCOGLI (3 tartare, 2 ostriche, 1 scampo, 1 gamberone) Abbinamenti consigliati: blanche, weizen, gose	€ 25,00
COCCOLI DI MARE (coccoli con bottarga e salicornia, carpaccio di tonno, caprino agrumato) Abbinamenti consigliati: pils, golden ale, weizen	€ 16,00
ZUPPETTA DI COZZE (cozze, calamari, polpetti, gamberi, pomodoro, fresella) Abbinamenti consigliati: bock, vienna lager, amber ale	€ 14,00
INSALATA DI POLPO E PATATE Abbinamenti consigliati: helles, pils, pale ale	€ 14,00
ACCIUGHE ALLA MEDITERRANEA (pomodorini, aglio, origano) Abbinamenti consigliati: blanche, weiss, gose	€ 13,00



MENU

PRIMI PIATTI

- | | |
|---|---------|
| SPAGHETTI 7 SCOGLI
(cozze, vongole, calamari, polpo, gamberi, scorzette di limone)
Abbinamenti consigliati: saison, blanche, golden ale | € 16,00 |
| LINGUINE ALLA CARBONARA DI MARE
(cozze, vongole, calamari, gamberi, uova, pachino)
Abbinamenti consigliati: belgian ale, weizen, golden ale | € 16,00 |
| FUSILLI FRESCHI AL RAGÙ BIANCO DI CROSTACEI
(gamberi, scampi, cicale)
Abbinamenti consigliati: pils, pale ale, bitter | € 16,00 |
| SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA CON SCAMPI E LIMONE
Abbinamenti consigliati: blanche, pils, golden ale | € 18,00 |
| TORTELLONI DI PATATE AL RAGÙ DI POLPO
Abbinamenti consigliati: bock, amber ale, vienna lager | € 15,00 |



MENU

SECONDI PIATTI

TRANCIO DEL GIORNO ALL'ISOLANA / IN CROSTA DI PATATE € 22,00
Abbinamenti consigliati: helles, marzen, saison

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI CAVOLO VIOLA € 18,00
Abbinamenti consigliati: bock, saison, pale ale

GRIGLIATA MISTA € 20,00
(tonno, spada, calamaro, scampo, gamberone, polpo)
Abbinamenti consigliati: amber ale, bock, pale ale

PESCE SPADA ALLA SICILIANA € 16,00
(pachino, capperi, olive nere)
Abbinamenti consigliati: saison, belgian ale, amber ale

FRITTURA MISTA € 15,00
(calamari, gamberi, alici)
Abbinamenti consigliati: weizen, pale ale, tripel

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI € 20,00
Abbinamenti consigliati: amber ale, bock, tripel

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

WEB www.7scogli.it | PHONE +39 055 496225



MENU

EXTRA

CONTORNI DEL GIORNO (insalata mista, patate fritte, patate arrosto, verdure lesse o saltate)	€ 5,00
DESSERT O GELATO	€ 5,00
SORBETTO	€ 4,00
ACQUA BOTTIGLIA 75 CL	€ 2,00
COCA COLA BOTTIGLIA 33 CL	€ 2,50
BIRRA ARTIGIANALE BOTT. 33 CL / 40 CL / 50 CL	€ 6,00/ € 7,00/ € 8,00
CAFFÈ	€ 2,00
AMARI E LIQUORI DIGESTIVI	€ 3,00 / € 4,00
GRAPPA BIANCA	€ 4,00
GRAPPA BARRICATA	€ 5,00
WHISKY / RUM	€ 6,00 / € 8,00
BRANDY	€ 5,00
SERVIZIO E COPERTO	€ 3,00

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

WEB www.7scogli.it | PHONE +39 055 496225



CARTA DEI VINI

BIANCHI

Sauvignon DOC Cortaccia (Trentino)	€ 22,00
Gewurztraminer DOC Toblino (Trentino)	€ 21,00
Ribolla gialla DOC Buzzinelli (Friuli)	€ 21,00
Pinot grigio DOP Tunella (Friuli)	€ 28,00
Vermentino Bolgheri DOC Campo al Noce (Toscana)	€ 25,00
Pomino bianco DOC Frescobaldi (Toscana)	€ 20,00
Passerina IGT Cantina Offida (Marche)	€ 18,00
Falanghina del Sannio DOC Feudi San Gregorio (Campania)	€ 20,00
Greco di Tufo DOCG Feudi San Gregorio (Campania)	€ 21,00
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)	€ 24,00
Vermentino della Maremma IGT Morisfarms (Toscana) cl 37,5	€ 12,00
Pinot bianco DOP Brigl (Trentino) cl 37,5	€ 12,00

ROSATI

Taranta IGT Vetrere (Puglia)	€ 16,00
Rosamundi rosé DOC Morisfarms (Toscana)	€ 18,00



CARTA DEI VINI

ROSSI

Chianti Classico DOCG Il Villino (Toscana)	€ 20,00
Tore del Moro Morellino di Scansano DOCG Santa Lucia (Toscana)	€ 20,00
Nobile di Montepulciano DOCG Casale Daviddi (Toscana)	€ 28,00
Assiolo Bolgheri DOC Campo al Noce (Toscana)	€ 25,00
Pinot nero IGT Braidot (Friuli)	€ 18,00
Aquilae Nero d'Avola IGP CVA Canicatti (Sicilia)	€ 18,00
Frappato IGT Alcesti (Sicilia)	€ 18,00

BOLLICINE

Chardonnay frizzante IGT Terra Serena (Veneto)	€ 15,00
Miòl Prosecco di Valdobbiadene "legatura spago" DOC Bortolomiel (Veneto)	€ 18,00
Prior Prosecco di Valdobbiadene millesimato DOCG Bortolomiel (Veneto)	€ 21,00
Cerreta Rosato biodinamico La Cerreta Terme (Toscana)	€ 24,00
Franciacorta Brut Satèn DOCG Vignadorata (Lombardia)	€ 35,00
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