

DA SETTIMO

Firenze, dal 1975

DA SETTIMO



Da oltre mezzo secolo, Da Settimo interpreta la tradizione come un impegno quotidiano verso l'eccellenza. La sua storia è un racconto di passione per il mare, rispetto per le radici e continua ricerca della qualità più autentica. Ogni scelta, ogni gesto in cucina nasce dalla volontà di onorare questa eredità, selezionando con rigore solo le migliori materie prime e il pescato più pregiato. È così che la tradizione non rimane memoria, ma diventa esperienza viva, capace di emozionare ancora oggi con la purezza e l'eleganza dei sapori del mare.

LA CORNICE IDEALE PER I VOSTRI EVENTI

Da Settimo rappresenta la scelta naturale per cene ed eventi aziendali che richiedono eleganza, tradizione e qualità autentica.

Nel cuore di Firenze, un'oasi di mare dove la storia incontra l'eccellenza delle materie prime, dando vita a un'atmosfera riservata e distintiva, tradizione e qualità autentica.

Un luogo in cui relazioni, idee e progetti si consolidano attorno ai sapori veri della cucina marina, accompagnati da un servizio attento e impeccabile.









LA CUCINA

La cucina Da Settimo è espressione autentica di tradizione e rigore qualitativo.





Ogni preparazione nasce dal rispetto delle ricette marinare e da una selezione attenta delle materie prime, scelte tra il miglior pescato disponibile sul mercato.



La qualità non è un dettaglio, ma il principio guida di ogni proposta: pesce freschissimo, lavorato con competenza e sensibilità, per preservarne integrità, gusto e valore.
È in questa cura costante che la tradizione trova la sua forma più alta, offrendo un'esperienza gastronomica solida, riconoscibile e sempre all'altezza delle aspettative.



LA MATERIA PRIMA

Ogni giorno, Da Settimo, la materia prima è oggetto di una selezione attenta e rigorosa. Viene scelto esclusivamente il pescato più fresco e di qualità superiore, nel rispetto della stagionalità e delle migliori disponibilità del mercato. Da questa cura nasce una cucina capace di esprimere sapori autentici, intensi e riconoscibili, dove il mare è protagonista assoluto.

È così che, nel cuore di Firenze, nasce un porto di mare dove la qualità del pescato rappresenta la priorità.

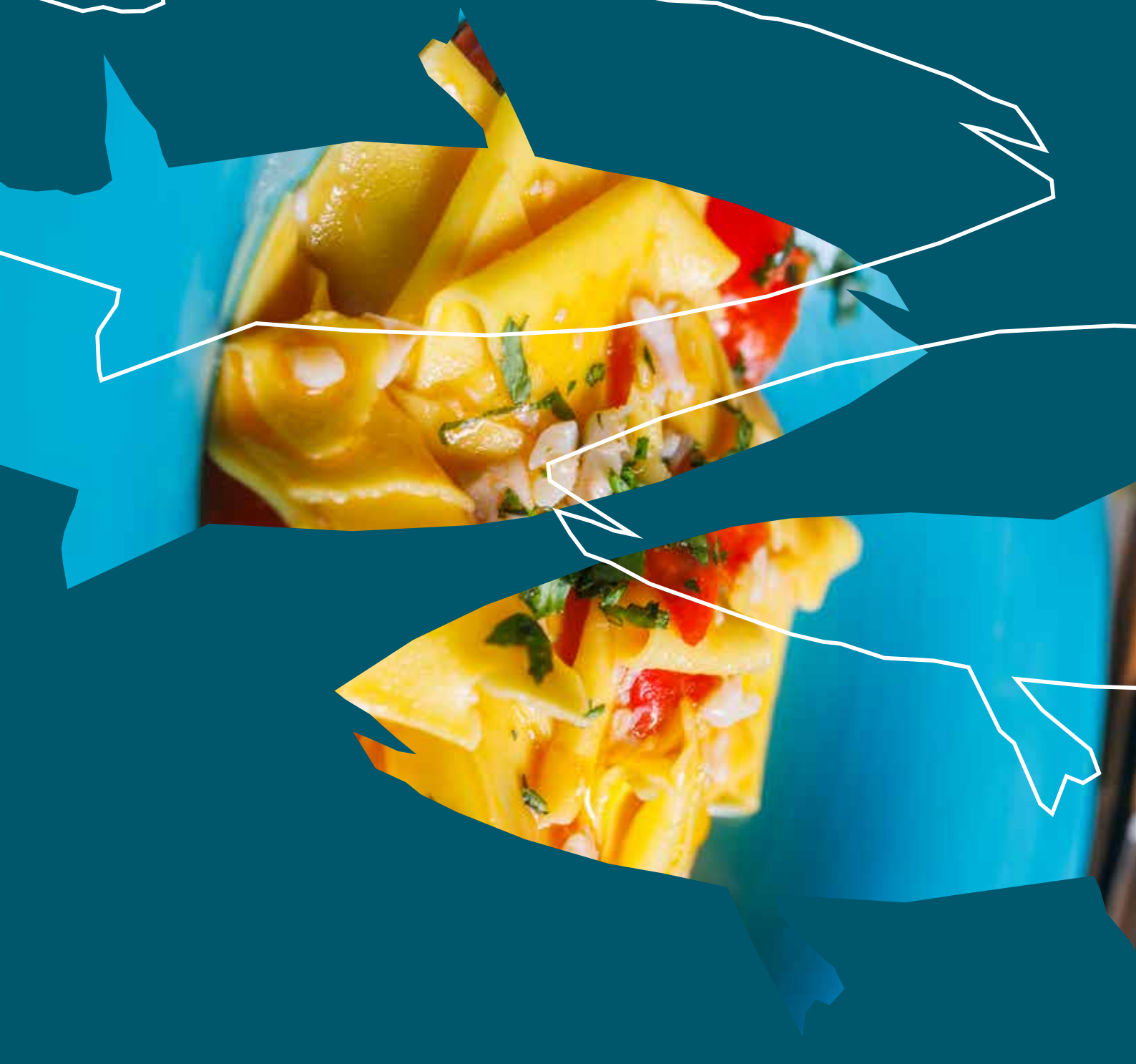








MENU'



MENÚ
GIOIA DEL MARE

ANTIPASTO REALE

(Plateau di cozze, vongole veraci, calamari in zimino,
gambero con riduzione,
cipolla di tropea, mousse di cernia,
alici e polpo marinati, ostriche, cruditè
di scampetti, gambero di mazara,
filetti di tonno e salmone)

BIS DI PRIMI

Spaghetti alle Vongole Veraci e Bottarga
Spaghetti al Granchio
Risotto alla Marinara
Spaghetti allo Scoglio
Straccetti al Filetto di Branzino
Straccetti agli Scampi

DESSERT

55€
SENZA VINO

60€
CON VINO
(1 bottiglia ogni 4)

Coperto/Acqua/Caffè compresi
i bis saranno concordati in fase di definizione menù





MENÚ ISOLA

BIS DI PRIMI

Spaghetti alle Vongole Veraci e Bottarga
Spaghetti al Granchio
Risotto alla Marinara
Spaghetti allo Scoglio
Straccetti al Filetto di Branzino
Straccetti agli Scampi

BIS DI SECONDI

Orata/ Spigola/ Rombo all'Isolana
Con Patate e Pomodorini

Frittura di Pesce
(Paranza, Calamari e Gamberi)

DESSERT

55€
SENZA VINO

60€
CON VINO
(1 bottiglia ogni 4)

Coperto/Acqua/Caffè compresi
i bis saranno concordati in fase di definizione menù

MENÚ
DEL CAPITANO

ANTIPASTO REALE

(Plateau di cozze, vongole veraci, calamari in zimino,
gambero con riduzione,
cipolla di tropea, mousse di cernia,
alici e polpo marinati, ostriche, cruditè
di scampetti, gambero di mazara,
filetti di tonno e salmone)

BIS DI SECONDI

Orata/ Spigola/ Rombo all'Isolana
Con Patate e Pomodorini

Frittura di Pesce
(Paranza, Calamari e Gamberi)

DESSERT

65€
CON VINO
(1 bottiglia ogni 4)

Coperto/Acqua/Caffè compresi
i bis saranno concordati in fase di definizione menù





MENÚ REALE

ANTIPASTO REALE

(Cruditè con tonno, salmone, scampo, gambero di Mazara, ostrica.
Polpo con verdure dell'orto. Alici marinate con cipolla di tropea.
Seppie in inzimino.
Cozze e vongole al vapore.
Patè di spigola.
Gambero riduzione cipolla di tropea e balsamico)

BIS DI PRIMI

Spaghetti alle Vongole Veraci e Bottarga
Spaghetti al Granchio
Risotto alla Marinara
Spaghetti allo Scoglio
Straccetti al Filetto di Branzino
Straccetti agli Scampi

BIS DI SECONDI

Orata/ Spigola/ Rombo all'Isolana
Con Patate e Pomodorini

Frittura di Pesce
(Paranza, Calamari e Gamberi)

DESSERT

85€
CON VINO
(1 bottiglia ogni 4)

Coperto/Acqua/Caffè compresi
i bis saranno concordati in fase di definizione menù

DA SETTIMO

FIRENZE , DAL 1975



Via del Barco, 21
50127 - Firenze (FI)
055 433 458

Viale dei mille 2L rosso
50132 - Firenze (FI)
055 532 0390