

sette**7**bello
RISTORANTE PIZZERIA

sette**7**bello

RISTORANTE PIZZERIA

Dal nome vivace e solare nasce un ristorante elegante e curato, attento alle esigenze dei suoi clienti.

La cucina italiana che ha radici che risalgono al IV secolo a.C. è conosciuta per la propria diversità a livello regionale, l'abbondanza nel gusto e nei condimenti, è inoltre ritenuta la più famosa nel mondo, collocata al primo posto tra le cucine più apprezzate a livello globale.

La caratteristica della cucina italiana è la sua estrema semplicità, con molti piatti composti da 4 ad 8 ingredienti, i cuochi italiani fanno affidamento alla qualità degli ingredienti piuttosto che alla complessità di preparazione. I piatti e le ricette sono spesso state creati dalle nonne, più che da chef, per questo molte ricette sono adatte ad una cucina casalinga, molti piatti che una volta erano conosciuti solo nelle regioni si sono diffusi in tutta la nazione.

Il pane, il formaggio e il vino sono una parte importante della cucina, con molte variazioni e una tutela legale specifica, la denominazione di origine controllata D.O.C. Anche il caffè, specialmente l'espresso, è divenuto importante nella cucina.

Mit einem lebendigen und sonnigen Namen entsteht ein elegantes und gepflegtes Restaurant, das den Bedürfnissen seiner Kunden entgegenkommt.

Die italienische Küche hat Wurzeln, die aus dem IV Jahrhundert v.Chr. stammen. Sie ist aufgrund ihrer regionalen Vielfalt, der Fülle im Geschmack und in der Würzung bekannt. Sie wird für die weltweit Berühmteste gehalten, an erster Stelle unter den global meist geschätzten Küchen.

Die Eigenheit der italienischen Küche ist ihre extreme Einfachheit, mit vielen Gerichten, die aus 4 bis 8 Zutaten bestehen. Die italienischen Köche verlassen sich lieber auf die Qualität der Zutaten als auf die Kompliziertheit der Zubereitung. Die Gerichte und die Rezepte wurden oft von Grossmüttern geschaffen und nicht von den Chefköchen, deshalb sind viele Rezepte für eine Hausmannskost geeignet. Viele Gerichte die früher nur in den Herkunftsregionen bekannt waren, haben sich im ganzen Land verbreitet.

Das Brot, der Käse und der Wein sind wichtige Bestandteile der Küche, mit vielen Variationen und einem spezifischen Rechtsschutz. Auch der Kaffee, besonderer Weise der Espresso hat in der Küche an Wichtigkeit gewonnen.



I classici

klein

gross

ANTIPASTI

- | | | |
|--|-------|-------|
| ★ BRUSCHETTA ALL' ITALIANA
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, frischem Basilikum,
Knoblauch und Olivenöl | 8.00 | |
| ★ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter | 15.50 | 20.50 |
| ★ INSALATA AI FRUTTI DI MARE CON FOCACCIA
AL ROSMARINO
Meeresfrüchtesalat mit Rosmarin-Focaccia | 14.00 | 18.50 |
| ★ CAPRESE CON BUFALA SERVITA A 27° GRADI
Tomatensalat mit Bufala-Mozzarella serviert in 27°C Grad | 13.50 | |

INSALATE

- | | | |
|--|------|--|
| ★ INSALATA VERDE
Grüner Salat | 7.00 | |
| ★ INSALATA MISTA
Gemischter Salat | 8.00 | |
| ★ INSALATA RUCOLA E GRANA CON
CREMA DI ACETO BALSAMICO
Rucolasalat mit Parmesansplitter an Balsamessig-Crème | 9.50 | |
| ★ INSALATA DI POMODORI E BASILICO
Tomatensalat mit frischem Basilikum | 8.00 | |

MENU PER BAMBINI (für unsere kleinen Gäste)

- | | | |
|--|------|--|
| ★ TOM & JERRY
Spaghetti Bolognese | 9.80 | |
| ★ PLUTO
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites | 9.80 | |
| ★ KAPITÄN NEMO
Fischstäbchen mit Pommes frites | 9.80 | |
| ★ TOPOLINO
Pizza Margherita | 9.80 | |



Die Preise verstehen sich inkl. MWst.

Settebello Style

klein

gross

ANTIPASTI

- | | | |
|---|-------|-------|
| ★ ANTIPASTO « <i>SETTEBELLO</i> » <i>Degustazione min. per 2 persone</i>
Warme und kalte Vorspeise – <i>Degustation für mind. 2 Personen</i> | | 21.00 |
| ★ FLAN DI SPINACI SU CREMA DI POMODORO
Spinatflan auf Tomatencreme | | 15.50 |
| ★ TARTARE DI MANZO SCOMPOSTA CON PANE TOSTATO
E BURRO ALLE ERBE
Rindstartar mit getoastetem Brot und Kräuterbutter | 15.50 | 19.50 |
| ★ SALMONE MARINATO CON JOGURT NATURALE
E SALSA ALL' ARANCIO
Marinierter Lachs mit Naturjogurt und Orangensaure | 13.50 | 16.50 |
| ★ PANE, COZZE E VONGOLE
Brot, Mies- und Venusmuscheln | | 18.00 |
| ★ POLPO ALLA GRIGLIA CON FINOCCHIO, MELA VERDE,
MELOGRANO
Oktopus vom Grill mit Fenchel, grünem Apfel und Granatapfel | 14.00 | 18.50 |

INSALATE

- | | | |
|---|-------|-------|
| ★ INSALATA « <i>SETTEBELLO</i> » GIGANTE
Riesiger gemischter Salat mit Ei und Mozzarella | | 15.50 |
| ★ CESAR SALAD
Grüner Salat mit Pouletstreifen, Croutons und Nüsse | | 17.00 |
| ★ INSALATA DI POLPO E PATATE
Oktopus und Kartoffelsalat | 14.50 | 18.50 |
| ★ VALERIANA, UOVA, SPECK E PANCETTA
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Bauchspeck | | 11.50 |



I classici

PRIMI PIATTI

- | | |
|--|-------|
| ★ SPAGHETTI AI «3» POMODORI
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce | 14.50 |
| ★ SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino | 13.50 |
| ★ SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
Spaghetti mit hausgemachter Rindfleischsauce | 16.50 |
| ★ SPAGHETTI ALL' ARRABIATA
Spaghetti mit scharfer Tomatensauce | 15.50 |
| ★ PENNE ALL' AMATRICIANA
Penne mit Tomatensauce, Speck, Zwiebeln und frischem Basilikum | 16.50 |
| ★ PENNE ALLA CARRETTIERA (verdure)
Penne mit Gemüse | 16.00 |
| ★ GNOCCHI AL PESTO
Kartoffel-Gnocchi an hausgemachter Basilikumsauce | 17.50 |
| ★ GNOCCHI AI 4 FORMAGGI GRATINATI AL FORNO A LEGNA
Kartoffel-Gnocchi mit vier verschiedenen Käsesorten im Holzofen überbacken | 18.00 |
| ★ GNOCCHI WODKA, SALMONE E RUCULA
Kartoffel-Gnocchi mit Wodka, Lachs und Rucola | 19.00 |
| ★ LASAGNE AL FORNO A LEGNA
Lasagne mit Rindfleischsauce überbacken mit Mozzarella und Parmesan | 19.50 |
| ★ RISOTTO ALLA MILANESE
Safranrisotto | 17.50 |

ZUPPE

- | | |
|---|------|
| ★ CREMA DI POMODORO
Tomatencreme Suppe | 8.00 |
| ★ ZUPPA DI VERDURA
Gemüsesuppe | 8.50 |



Die Preise verstehen sich inkl. MWst.

Settebello Style

PRIMI PIATTI

- ★ SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE AL CARTOCCIO 19.50
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Folie gebacken
- ★ RISOTTO AI GAMBERONI IN CROSTA 19.50
DI PANE FORNO A LEGNA
Risotto mit Riesencrevetten in Brotkruste aus dem Holzofen
- ★ RISOTTO RADICCHIO, PERE E GORGONZOLA 18.00
Rissotto an rotem Chicoree, Birne und Gorgonzola
- ★ TAGLIATELLE FATTO IN CASA AL NERO DI SEPPIA 21.00
CON SALMONE, LIMONE E RUCOLA
Frische schwarze Nudeln mit Lachs, Zitrone und Rucola
- ★ RAVIOLO FATTO IN CASA DI PAPPALIA AL POMODORO TOSCANA 22.50
CON CREMA DI BUFALA
Ravioli mit toskanischer Tomatensauce und Büffel-Mozzarella-Crème
- ★ TAGLIONINI AL BURRO AROMATICO CON STRACCETTI 21.00
DI FILETTO SCAGLIE DI PARMIGIANO
Dünne Nudeln mit aromatischer Butter, Filetstreifen und Parmesansplitter
- ★ PACCHERI ALLA CARBONARA DI MARE 19.50
Paccheri-Teigwaren nach Meerescarbonara
- ★ RAVIOLI PERE E FORMAGGIO CON SPINACI AL BURRO 19.00
Birne- und Käseravioli mit Butterspinat
- ★ PACCHERI AL RAGU NAPOLETANO «ANTICA RICETTA» 19.00
Paccheri mit neapolitanischer Rindfleischsauce

ZUPPE

- ★ GAMBERONI AL GUAZZETTO CON CROSTONI 12.00
DI POLENTA ALLE ERBE
Riesencrevette in Sauce mit Kräuterpoletha-Schnitten
- ★ STRACCIATELLA ALLA ROMANA CON POLPETTE 8.00
DI VITELLO
Kraftbrühe nach römischer Art mit Kalbsbällchen



I classici

Hauptspeise

SECONDI PIATTI

- ★ SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 33.50
Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei mit Safran-Risotto
- ★ COTOLETTA DI MAIALE CON OSSO IMPANATA, RUCOLA E POMODORINI, PATATINE FRITTE 24.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Knochen, Rucola, Kirschtomaten und Pommes Frites
- ★ PICCATA ALLA MILANESE CON SPAGHETTI AL POMODORO 34.00
Kalbschnitzel mit Parmesan und Ei paniert mit Tomaten-Spaghetti
- ★ BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO 26.50
Rindssteak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
- ★ FILETTI DI LUCIOPERGA ALLA MUGNIAIA CON ORZO E SPINACI 25.50
Zanderfilet Müllerin-Art mit Gerste und Spinat
- ★ GRIGLIATA DI PESCE «*SETTEBELLO*» AL FORNO A LEGNA CON VERDURE E PATATE 35.50
Fischgrillgericht «*SETTEBELLO*» aus dem Holzofen mit Gemüse und Kartoffeln
- ★ PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA CON FRUTTA DI STAGIONE E INSALATA 21.50
Pouletbrust vom Grill mit Saisonobst und Salat

I CONTORNI Beilagen

BEI ALLEN FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN IST EINE DIESER BEILAGEN NACH WAHL INBEGRIFFEN:

Tagliatelle, Risotto, grillierte Polenta, Pommes frites, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Salzkartoffeln, Trockenreis oder Tagesgemüse

Zusachlag für 2. Beilage 5.80



Die Preise verstehen sich inkl. MWst.

Settebello Style

Hauptspeise

SECONDI PIATTI

- ★ FILETTO DI MANZO IMPANATO AL CAFFÉ CON SALSA AL VINO ROSSO E TAGLIATELLE BURRO E SALVIA 37.50
Rindsfilet mit Kaffee-Panure mit Rotweinsauce und Nudeln mit Butter und Salbei
- ★ ENTRECOTE DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO PATATE AL ROSMARINO 33.50
Rindsentrecote mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln
- ★ CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO CON CAPONATA ALLA SICILIANA E RISOTTO AL PARMIGIANO 31.50
Lammcarré in Pistazienkruste mit Caponata nach sizilianischer Art, dazu Parmesan-Risotto
- ★ BRANZINO COTTURA AL SALE CON CARPACCIO DI POMODORO RISO AL VAPORE CON CONCASSÉ DI POMODORO 35.50
Wolfbarschfilet im Salzmantel mit Tomatencarpaccio und gedämpfter Reis
- ★ FRITTURA DI LAGO E VERDURE IN PASTELLA DI BIRRA, SALSA TARTARE, PATATE A VAPORE 28.50
Süßwasser-Knusperli (Forellen und Felchen) im Bierteig, Tartarsauce, dazu gedämpfte Kartoffeln
- ★ GAMBERONI AL COGNAC E ROSMARINO COTTI AL FORNO A LEGNA CON PATATE E VERDURE 33.50
Riesencrevetten mit Cognac und Rosmarin, im Holzofen gebacken, mit Kartoffeln und Gemüse
- ★ PIETRA BOLLENTE CON FILETTO O ENTRECOTE Holzofen Speckstein
- | | | | | |
|------------------|-----------------|----------|------|-------|
| FILETTO DI MANZO | Rindsfilet | (Brasil) | 200g | 36.00 |
| | | | 350g | 51.00 |
| MANZO ENTRECOTE | Rinds Entrecote | (Brasil) | 200g | 34.00 |
| | | | 350g | 49.00 |
- con salsa bernese e contorno a scelta / mit Sauce Béarnaise und Beilage nach Wahl

I CONTORNI Beilagen

BEI ALLEN FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN IST EINE DIESER BEILAGEN NACH WAHL INBEGRIFFEN:

Tagliatelle, Risotto, grillierte Polenta, Pommes frites, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Salzkartoffeln, Trockenreis oder Tagesgemüse

Zusachlag für 2. Beilage

5.80



20 REGIONI ITALIANE – 20 PIZZE

Dal forno a legna

- 
- 1 PIEMONTE (4 Formaggi)
Mozzarella, Taleggio, Provola, Gorgonzola 19.00
 - 2 VALLE D'AOSTA
Pomodoro, Mozzarella, Lardo, Fontina, Radicchio
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Fontina, roter Chicoree 18.00
 - 3 LIGURIA Pomodoro, Mozzarella, Pesto, Tonno, Cipolla
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel 18.00
 - 4 EMILIA ROMAGNA
Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola, Parmigiano, Pomodoro-fresco
Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan, frische Tomaten 20.00
 - 5 VENETO Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Provola
Tomatensauce, Mozzarella, roter Chicoree, Provola 19.00
 - 6 LOMBARDIA Pomodoro, Mozzarella, Pollo allo zafferano, Mais
Tomatensauce, Mozzarella, Safran-Poulet, Mais 21.00
 - 7 SARDEGNA Mozzarella, Carciofi, Pecorino, Rucola
Mozzarella, Artischocken, Pecorino, Rucola 19.00
 - 8 TRENTO ALTO ADIGE Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Taleggio, Speck
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Taleggio, Südtiroler Speck 22.00
 - 9 FRIULI VENEZIA GIULIA Pomodoro, Mozzarella, Gamberoni, Olio all'aglio
Tomatensauce, Mozzarella, Riesencarnelen, Knoblauchöl 22.50
 - 10 TOSCANA Pomodoro, Mozzarella, Carpaccio di manzo, Rucola, Pecorino
Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccio-Rauke-Parmesan 23.00
 - 11 MARCHE Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Olive, Prosciutto crudo, Rucola
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Oliven, Rohschinken, Rucola 21.00
 - 12 UMBRIA Pomodoro, Mozzarella, Salame, Ricotta, Rucola, Olio al tartufo
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Oliven, Rohschinken, Rucola 20.00
 - 13 LAZIO
Pomodoro, Mozzarella, Alici, Olive, Origano, Capperi
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Origano, Kapern 18.00
 - 14 ABRUZZO Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia fresca, Olio al tartufo
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Trüffelöl 19.50
 - 15 MOLISE
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Straccetti di vitello, Cipolla, Ricotta
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Kalbsstreifen, Zwiebel, Ricotta 21.00
 - 16 CAMPANIA Pomodoro, Mozzarella di bufala, Pomodorini, Basilico
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Cherry Tomaten, Basilikum 18.50
 - 17 PUGLIA Pomodoro, Mozzarella, Frutti di mare
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte 23.00
 - 18 BASILICATA
Pomodoro, Mozzarella di bufala, Melanzane, Peperoni, Salsiccia, Olio all'aglio
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Auberginen, Paprika, Salsiccia, Knoblauchöl 19.00
 - 19 CALABRIA Pomodoro, Mozzarella, Nduj'a, Provola
Tomatensauce, Mozzarella, Nduj'a, Provola 19.00
 - 20 SICILIA Sesamo, Pecorino, Pomodorini, Acciughe, Aglio, Olive, Peperoni
Sesam, Pecorino, Kirschtomaten, Sardellen, Knoblauch, Oliven, Paprika 19.00

PIZZE *Settebello Style*

- ★ LA «*SETTEBELLO*» 19.50
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto, Carciofi, Salame piccante, Spinaci
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Schinken, Artischocken, scharfe Salami, Spinat
- ★ LA TENTAZIONE 18.50
Mozzarella di bufala, Lardo, Pere, Noci, Pecorino
Büffel-Mozzarella, Speck, Birnen, Nüsse, Pecorino
- ★ LA SAPORITA 19.00
Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Salame piccante, Speck, Olive
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, scharfe Salami, Südtiroler Speck, Oliven
- ★ L'ELEGANTE 19.00
Pomodoro, Mozzarella, Salmone, Cipolla, Capperi in fiore
Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Zwiebel, blühende Kapern
- ★ LA SPORTIVA 18.00
Mozzarella, frische Tomaten, Spinaci, Ricotta
Mozzarella, frische Tomaten, Spinat, Ricotta
- ★ LA VEGETARIANA 18.00
Pomodoro, Mozzarella, Verdure di stagione
Tomatensauce, Mozzarella, Saisongemüse
- ★ LA CASERECCIA 17.00
Pomodoro, Mozzarella, Patate, Peperoni, Salsiccia
Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln, Paprika, Salsiccia

PIZZE *classiche*

- ★ MARGHERITA 13.00
Pomodoro, Mozzarella, Basilico
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
- ★ PROSCIUTTO E FUNGHI 14.50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Champignon
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons
- ★ MARINARA 12.00
Pomodoro, Aglio, Origano
Tomatensauce, Knoblauch, Origano
- ★ CAPRICCIOSA 18.00
Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Olive, Prosciutto cotto, Funghi, Peperoni
Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Hinterschinken, Pilze, Paprika
- ★ TONNO E CIPOLLA 17.00
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
- ★ QUATTRO STAGIONI 18.50
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Olive, Carciofi, Prosciutto cotto
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Oliven, Artischocken, Hinterschinken
- ★ DIAVOLA 18.00
Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

PIZZE *farcite*

- ★ CALZONE 17.50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze
- ★ RAVIOLONE 18.00
Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Pollo, Ricotta
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Poulet, Ricotta
- ★ FOCACCIA 19.00
Pomodoro fresco, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola, Parmigiano
frische Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan

settebello

RISTORANTE PIZZERIA

Wir laden Sie zum Essen ein!

An Ihrem Geburtstag bezahlen Sie für ein Hauptgericht bis 20 Franken, das Sie hier bei uns im Restaurant geniessen, keinen Rappen. Das gilt für eine Pizza genauso wie à la carte. Zeigen Sie uns einfach Ihren Ausweis.

Unser Team wünscht Ihnen: *Happy Birthday e tanti Auguri!*

Das Ristorante ist 6 Tage in der Woche geöffnet.

Warme Küche

Mo – Sa

11.30 – 14.00 Uhr

18.00 – 22.30 Uhr

Settebello GmbH
Ristorante Pizzeria
Freiburgstrasse 68
3008 Bern

Telefon 031 371 77 77

Fax 031 381 00 04

Internet www.settebello-bern.ch

e-Mail info@settebello-bern.ch

MADE IN ITALY – GENUSS UND LEBENSFREUDE!

