

## Unsere Weinauswahl

Alle unsere Weine stammen von kleinen biologischen Handwerksbetrieben, enthalten wenig oder keine Sulfite und werden nicht gefiltert, um sie lebendig zu halten. Mit einem professionellen Önologen haben wir die richtigen Kombinationen untersucht, um die Geschmäcke zu verbessern und unsere Pizzen zu begleiten.

### Bollicine



#### Marasco . . . . . 8 - 46

L'Archetipo - Brut Nature 2021 Bio - IGP Salento  
Puglia - 100% Maresco - 12%. ○

#### Susumante Rosato . . . . . 8 - 46

L'Archetipo - Brut Nature 2021 Bio - IGP Salento  
Puglia - 100% Susumaniello - 12,5%. ○

#### New Players in Town . . . . . 29

Il Farneto - Vino Bianco Frizzante 2021 Bio  
Emilia Romagna - 100% Trebbiano Emiliano - 11%. ○

#### Brut Nature . . . . . 58

Il Farneto - Vino Bianco Spumante 2020 Bio  
Emilia Romagna - Chardonnay, Spergola - 11,5%. ○

### Vini Bianchi



#### La Merla . . . . . 7 - 37

Gli Archi - 2021 - Toscana IGT  
Viognier 100% - 12,5%. ○

#### Fiano . . . . . 8 - 42

L'Archetipo - 2020 Bio - IGP Salento  
Fiano Minutolo 100% - 12,5%. ○

#### Spèrgl . . . . . 32

Il Farneto - 2021 Bio - IGT Bianco Emilia Romagna  
100% Spergola - 12%. ○

#### Giandòn . . . . . 34

Il Farneto - 2022 BIO- Emilia Romagna  
Malvasia di Candia Aromatica - 12%. ○

#### Matis . . . . . 45

La Cerreta - 2021 BIO - IGT Toscana Bianco  
100% Vermentino - 13,5%. ○

#### Altomare . . . . . 72

Nino Barraco - 2019 Bio - IGT Terre Siciliane  
Grillo 100% - 13%. ○

### Rosè



#### Pink is for Power . . . . . 7 - 39

Weinbau Sackl - 2022 Bio - Österreich Landwein  
100% Zweigelt - 12,5%. ○

### Vini Rossi



#### Litrotto Rosso . . . . . 7 - 42

L'Archetipo - 2020 Bio - IGP Puglia  
Montepulciano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Primitivo,  
Susumaniello - 13%. ○

#### Chianti . . . . . 8 - 42

Azienda Agricola Gli Archi - 2020 - DOCG Chianti  
Toscana - Sangiovese, Merlot, Bonamico - 13,5%. ○

#### Ciliegiolo . . . . . 39

Antonio Camillo - 2022 - IGT Maremma Toscana  
100% Ciliegiolo - 13,5%. ○

#### Unatantum . . . . . 42

Francesco Marra - 2019 - IGP Salento  
Puglia - 100% Negroamaro - 13,5%. ○

#### Barbera . . . . . 47

Cascina Corte - 2020 Bio - Langhe DOC - Piemonte  
100% Barbera - 13,5%. ○

#### Nero d'Avola . . . . . 48

Barraco - 2017 - Sicilia DOC  
100% Nero d'Avola, 14%. ○

#### Amarone . . . . . 78

Musella - Amarone della Valpolicella DOCG -2015 Bio  
Veneto - Corvina, Corvinone, Rondinella - 15,5%. ○





Drink pairing  
 Vino  Cocktail  
 Our suggestions

## La Pizza Romana in Teglia

Die römische Pizza zeichnet sich durch ihren hauchdünnen und knusprigen Teig aus, der zu fast 90% aus Wasser besteht und bei einer kontrollierten Temperatur von 5 Grad Celsius für 72 Stunden fermentiert.

Die Pizza hat eine rechteckige Form und wird auf einem blauen Eisenblech zweimal bei fast 300 Grad gebacken. Anschließend wird sie mit viel Liebe zum Detail wie ein Kunstwerk mit verschiedenen Zutaten belegt und kann mit den Händen genossen werden. Alle unsere Pizzen, werden nach dem Backen frisch belegt. Dies dient dazu den Geschmack der verwendeten Produkte hervorzuheben und ist auch der Grund dafür, dass die Pizzen je nach Belag kalt oder lauwarm sind. Um die Pizza einfach mit den Händen und ohne Besteck genießen zu können, wird sie in 8 kleinen Stücken serviert, was ebenfalls den Geschmack und die Tradition dieser Art von Pizza unterstreicht.

Doch was hat es mit dem Namen "SETTE" (ital. sieben) auf sich?

Sieben ist eine magische Zahl, auf die alles zurückzuführen ist. Die Sieben Könige von Rom, die sieben römischen Hügel, die sieben Weltwunder, zu denen auch das Kolosseum gehört, sind Beispiele dafür. Das Lokal befindet sich im siebten Bezirk, unsere Hausnummer ist Sieben. Das Besondere: Die echte römische Tradition und Esskultur - zum ersten Mal in Wien. Unser Ziel ist es, dass sich unsere Gäste bei uns wie im Urlaub fühlen.

## Antipasti

### Piatti freddi

#### Burrata Pugliese


Burrata Pugliese mit Konfit-Tomaten, Oregano, Basilikum, Guglielmi-Olivenöl IGP, **G 14,20**

#### Carpaccio di Black Angus

Black Angus-Carpaccio mit weißem Trüffelöl, **16,70**

#### Carpaccio di Tonno

Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Zitrusfrüchten, Orangenschalen und Guglielmi-Olivenöl IGP, **D 19,80**

 **Focaccia Romana**  
Römisches Pizzabrot, **AF 3,90**

### Maritozzo

#### Diavolozzo

Nduja-Mayonnaise, scharfe Salami Ventricina, Büffel-Stracciatella, Petersiliensauce, **ACG, 8,20**

### Fritti

 **NakedCrocchetta**  
Panierte Kartoffelkrokette, **AC 5,20**

#### Suppli Cacio, Pepe e Limone

Paniertes Risotto mit Pecorino Romano DOP, Szechuan-Pfeffer und Amalfi-Zitrone, **AF 7,20**

#### CarboCrocchetta

Panierte Kartoffelkrokette gefüllt mit pasteurisierte Carbonara-Creme, cross-gebratener Guanciale, Pfeffer, **ACF 7,20**

#### Golden Crust Lasagna

Panierte frische Pasta aus Ei, Fleischragout, Béchamel, 30 Monate gereiftem Parmesan, **ACGFL 7,70**

### Padellino slice

#### Assoluto di Melanzane

Creme aus gebrannten Melanzani, frittierte Melanzani, Parmigiana-Creme, Parmesan, Basilikum, **AFG 8,20**

#### ALLERGENE

**A** glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fisch Gelatine) **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) von Stuetieren und Milcherzeugnisse **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken | Muscheln | Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Pizze in Teglia

### Cacio Pepe e Carciofo

Mozzarella, Pecorino Romano DOP - Creme, Gegrillte Artischocke, Pfeffer, **AFG 14,80**

 HANAMI

### Cavoli Tuoi

Hummus, Schwarzkohl Chips, Schwarzolivenpulver, Konfit-Tomaten, Guglielmi-Olivenöl IGP, **AF 15,50**

 DEEP FOREST

### Mortazza

Mozzarella, Mortadella Bologna IGP, Büffel-Stracciatella, Pistaziengranulat aus Bronte, Guglielmi-Olivenöl IGP, **AFGH 15,80**

 PANTANI

### Why Not?

Gorgonzola-Creme DOP, Ananas-Chips, Tomatenpulver, **AFG 16,80**

 CALIMERO

### Carbonara

Mozzarella, cross-gebratener Guanciale, pasteurisierte Carbonara-Creme, Pfeffer, **ACFG 17,80**

 L'ARCHETIPO SUSUMANTE ROSÈ BRUT NATURE BIO

### Zuccona

Kürbiscreme, Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebeln, geröstete Nüsse, Salbei-Olivenöl, **AHF 18,20**

 RED PASSION

### Tonnetto

Minz-Mayonnaise, Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Zitrusfrüchten, süß-saure Zwiebeln, Thunfisch-Bottarga, Guglielmi-Olivenöl IGP, **ACDF 29,80**

 YUZU MITSU

EXTRA ZUTATEN **3,00**

## Top Picks Pizze in Teglia

### Margheritissima

Tomatensauce BIO, Büffel-Stracciatella, Basilikum, Guglielmi-Olivenöl IGP, **AFG 13,50**

 EDEN'S GARDEN

### Spacca Napoli

Tomatensauce BIO, Büffel-Stracciatella, Sardellen, Oregano, Basilikum, **ADFG 15,20**

 BIG BELLY

### Diavolissima

Tomatensauce BIO, Nduja-Mayonnaise, scharfe Salami Ventricina, Büffel-Mozzarella, Basilikum, Guglielmi-Olivenöl IGP, **ACFG 15,70**

 MANDARITA

### Amatriciana

Tomatensauce BIO, cross-gebratener Guanciale, Pecorino DOP-Creme, **AF 17,20**

 L'ARCHETIPO LITROTTO ROSSO BIO

### Crudarella

24 Monate gereifter Prosciutto San Daniele DOP, Büffel-Stracciatella, halbtrockene gelbe Tomaten, Oregano, Basilikum, Guglielmi-Olivenöl IGP, **AFG 18,50**

 L'ARCHETIPO MARASCO BRUT NATURE BIO

## Dolci

### Bon Bon al Cocco

Kokoskugeln auf einem Bett aus Schokolade, Himbeeren **6,20**

### Panna Cotta Dolcezza Zen

Cremiges Vanille-Panna-Cotta mit Orangen-IngwerCoulis **G 7,20**

### Pistacchiozzo

Römische Maritozzo gefüllt mit Pistazien-Creme aus Bronte **ACGH 8,20**

### Sacher Padellino Slice

Kakaoteig gefüllt mit dunkler Schokoladensauce, Marillenmarmelade, dunklen Schokoladensplittern **AFG 8,80**