

Unsere Weinauswahl

Eine grosse Anzahl unserer Weine stammen von kleinen biologischen Handwerksbetrieben. Mit einem professionellen Önologen haben wir die richtigen Kombinationen untersucht, um die Geschmäcke zu kombinieren und unsere Pizzen zu begleiten.

Bollicine



Lavì Spumante Rosè Extra Dry BIO 6,5 - 35

Colomba Bianca (Sizilien). Fruchtig - Frisch
Rebsorte(n): Nero d'Avola. 11% Vol. Alk. - O

Col de Mez Prosecco Extra Dry DOCG 7 - 38

Cantina Colli del Soligo (Venetien). Duftige Nase - Frisch
Rebsorte(n): Glera. 13% Vol. Alk. - O

Leggiadro Spumante Brut Metodo Classico . . . 65

Produttori Vini Manduria (Apulien). Seidig - Complex - Elegant
Rebsorte(n): 80% Fiano - 20% Malvasia. 12,5% Vol. Alk. - O

Franciacorta Brut DOCG 75

Le Quattro Terre (Lombardei). Blumig - Mineralisch - Frisch
Rebsorte(n): Chardonnay. 12,5% Vol. Alk. - O

Vini Bianchi



Coda di Volpe – DOP Sannio 6,5 - 34

Vigne Sannite (Kampanien). Mineralisch - Saftig
Rebsorte(n): Coda di Volpe. 13% Vol. Alk. - O

Organic Zibibbo - DOC Sicilia - BIO 6,5 - 34

Musita (Sizilien). Aromatisch - Elegant
Rebsorte(n): Zibibbo (Muskateller). 13,5% Vol. Alk. - O

Pecorino Organic - IGP Abruzzo - BIO 7 - 38

Feudo Antico (Abruzzen). Mineralisch - Saftig
Rebsorte(n): Pecorino. 13,5% Vol. Alk. - O

Vitese Grillo - DOC Sicilia - BIO 38

Colomba Bianca (Sizilien). Mineralisch - Frisch
Rebsorte(n): Grillo. 13% Vol. Alk. - O

Campe Dhei Pinot Grigio - DOC Delle Venezie . . . 40

Viticoltori Ponte (Venetien). Trocken - Saftig
Rebsorte(n): Pinot Grigio. 13% Vol. Alk. - O

Friulano - DOC Collio 62

Primosic (Friaul). Rund - Fein - Elegant - Harmonisch
Rebsorte(n): Friulano. 13% Vol. Alk. - O

Rosè



Aka Primitivo Rosato - IGP Salento 7,5 - 42

Produttori Vini Manduria (Apulien). Fruchtigenoten von roten Beeren
Rebsorte(n): Primitivo. 13% Vol. Alk. - O

Sind Sie auf der Suche nach neuen Entdeckungen?

Fragen Sie unser Staff nach unseren speziellen Weinen,
die nicht auf der Karte stehen.

Wir haben eine erlesene Auswahl, die Ihren Gaumen verzaubern wird!

Vini Rossi



Organic Montepulciano D'Abruzzo DOP - BIO 6 - 32

Feudo Antico (Abruzzen). Fruchtig mit runden Tanninen
Rebsorte(n): Montepulciano. 13% Vol. Alk. - O

Peperosso - IGP Calabria 7 - 42

Cantina Spadafora 1915 (Kalabrien). Fruchtig - Würzig - Saftig
Rebsorte(n): Magliocco, Merlot - 13% Vol. Alk. - O

Lambrusco di Modena DOP 28 Frizzante Amabile

Cantina di Carpi e Sorbara (E. Romagna). Spritzig - Lieblich - Fruchtig
Rebsorte(n): Lambrusco Salamino, Sorbara, Marani - 8% Vol. Alk. - O

Lirica Primitivo di Manduria DOP 42

Produttori di Manduria (Apulien). Vollmundig - Saftig
Rebsorte(n): Primitivo - 14% Vol. Alk. - O

Resilience Nero d'Avola DOC Sicilia - BIO 46

Colomba Bianca (Sizilien). Kraftvoll - Saftig - Elegant
Rebsorte(n): Nero d'Avola. 14,5% Vol. Alk. - O

Barbera d'Alba DOC Superiore - BIO 48

Demarie (Piemont). Trocken - Zarte Tannine - Weich
Rebsorte(n): Barbera. 14,5% Vol. Alk. - O

Grion Cabernet Sauvignon - IGT Veneto 58

Balan (Venetien). Trocken - Würzig - Elegant
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon. 13% Vol. Alk. - O



Sette



Drink pairing
 Wine 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

Fritti

Purple Pockets

Knusprig panierte und goldbraun frittierte Blauviolette Kartoffelkrokette mit Mozzarellaheerz, **ACFG 6,20**

Suppli Classico Romano

Knusprig panierte und goldbraun frittierte Reisbällchen, aus Tomaten-Basilikum-Sugo und Parmigiano Reggiano, mit geschmolzenem Mozzarella, **ACFGL 6,20**

Piatti freddi

Burrata Pugliese

Burrata Pugliese mit Konfit-Tomaten, Oregano, Basilikum, Guglielmi-Olivenöl IGP, **G 14,50**

Carpaccio di Black Angus

Rucolabett, Black Angus-Carpaccio mit weißem Trüffelöl, **17,20**

Carpaccio di Tonno

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

Total Green

Grüner Salat, Balsamico-essig, Guglielmi-Olivenöl IGP
 KLEIN **4,60** GROSS **8,20**

Focacce

La Classica

Römisches Pizzabrot, **AF 3,90**

Twilight

Römisches Pizzabrot, Knoblauch-Öl-Chili-Creme, Konfit-Tomaten, Schwarzwolvenpulver, selbstgemachte Brotkrumen geröstet mit Orangenzeste und Petersilie, Guglielmi-Olivenöl IGP, **ACF 10,80**

Mare Fuori

Römisches Pizzabrot, Büffel-Stracciatella, Sardellen, Berg-Oregano, Zitronenzeste, Guglielmi-Olivenöl IGP, **ADFG 12,80**

Padellino Pizza Slice

Assoluto di Melanzane

Creme aus gebrannten Melanzani, frittierte Melanzani, Parmigiana-Creme, Parmesan, Basilikum, **AFG 8,50**

Daniel San

Büffel-Stracciatella, Konfit-Tomaten, 24 Monate gereifter Prosciutto San Daniele DOP, frittierte Rucola, Tomatenflocken, **AFG 8,50**

Pizze in Teglia

Margheritissima

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



Marinara Fotonica

BIO Tomatensauce, Konfit-Tomaten Mayonnaise, Knoblauch-creme, halbgetrocknete gelbe Tomaten, Tomatenflocken, schwarzes Knoblauchpulver, Berg-Oregano, Guglielmi-Olivenöl IGP, **ACF 15,20**



Zucchini 3D

Scapece Zucchini-Creme, frittierte Zucchini, Zucchini Blütenpulver, Bunte BIO Blütenmischung, Zitronenöl, Pfeffer, **AF 16,50**



Cetara Cost

Büffel-Stracciatella, Sardellen, Konfit-Tomaten, Berg-Oregano, Zitronenzeste, **ADFG 17,20**

CODA DI VOLPE - DOP SANNIO

Gorgonzilla

Mozzarella, Gorgonzola-Creme DOP, Parmesan Chips, süß-saure Zwiebeln, **AFG 18,20**



Parmangus

Parmesan-Creme, Black Angus-Carpaccio, Konfit-Tomaten, frittierte Rucola, weißes Trüffelöl, **AFG 23,80**



Tonnetto

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



EXTRA ZUTATEN AB **3,00**

Top Picks Pizze in Teglia

Mortazza

Mozzarella, Mortadella Bologna IGP, Büffel-Stracciatella, Pistaziengranulat aus Bronte, Guglielmi-Olivenöl IGP,

AFGH 16,20



Diavolissima

BIO Tomatensauce, Nduja-Mayonnaise, scharfe Salami Ventricina, Büffel-Mozzarella, Basilikum, Guglielmi-Olivenöl IGP, **ACFG 16,50**



Sette

BIO Tomatensauce, Mayonnaise, Kirschtomaten, Büffel-mozzarella, Oregano, Basilikum-Pesto, Guglielmi-Olivenöl IGP **ACFGH 17,80**



Crudarella

24 Monate gereifter Prosciutto San Daniele DOP, Büffel-Stracciatella, halbgetrocknete gelbe Tomaten, Berg-Oregano, Basilikum, Guglielmi-Olivenöl IGP, **AFG 19,50**



Dolci

Bon Bon al Cocco

Kokoskugeln auf einem Schokoladenbett, Himbeeren, Kokosflocken, Bunte BIO Blütenmischung, **6,50**

Velvet Panna Cotta

Cremige Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeeren-Coulis, **G 7,50**

Tropical Cheesecake

Zerlegter Passionsfrucht-Mango-Cheesecake, **ACG 8,20**

Pistacchiozzo

Römischer Maritocco mit Pistazien-Creme aus Bronte **ACGH 8,50**

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