

Condividendo

OSTRICHE 20€ | 36€

(3 UNITÀ/6 UNITÀ)

SCALOGNO, POMODORO, CORIANDOLO, ACETO
14.

SELEZIONE DI SASHIMI 110€

SALMONE, RICCIOLA, CAPESANTE, ORATA,
VENTRESCA DI TONNO, TONNO BLUEFIN
4.14

CARPACCIO DI MANZO 20€

PESTO, RUCOLA, PARMIGIANO
5.7.8.10.12.

CARPACCIO DI POLPO 23€

PEPERONE ROSSO DOLCE, VINAIGRETTE, CORIANDOLO,
GERMOGLI, ERBA CIPOLLINA
4.9.12.14.

CARPACCIO DI ZUCCHINE ED ASPARAGI 18€

FETA, DRESSING ALL'ARANCIA, CAPPERI, OLIO ALL'ANETO,
NOCI DI MACADAMIA DOLCI
8.11.12.

Anytime

INSALATA CROCCANTE 19€

LATTUGA ICEBERG, ALGA NORI KIZAMI, SALSA DI SEMI DI GIRASOLE
5.8.9.11.12.

BURRATA 23€

CON PAPPALOMODORO E FUNGHI
1.3.7.

SEEN CLUB 25€

POLLO, BACON CROCCANTE, UOVA, SALSA TARTARA,
SCAMORZA, POMODORO, LATTUGA
1.3.7.10.11.12.

LASAGNA DI VERDURE 25€

VERDURE DI STAGIONE, MOZZARELLA,
BASILICO, PARMIGIANO
1.3.7.9.11.

CAESAR 28€

LATTUGA, POLLO, BACON CROCCANTE CARAMELLATO,
ACCIUGHE, PARMIGIANO, SALSA CAESAR
4.5.8.12.

SEEN TACO 18€

CEVICHE CON PESCATO DEL GIORNO, GUACAMOLE, VERZA,
MAIONESE GIAPPONESE, TOBIKO, GERMOGLI, MELOGRANO
5.4.5.6.8.9.11.12.

Carne

BEEF BURGER 33€

CHEDDAR, CIPOLLE CARAMELLATE, PATATINE FRITTE
1.3.5.7.8.10.11.12.

TARTARE, PAPPALOMODORO, TARTUFO ESTIVO 28€

TARTARE DI MANZO CON PAPPALOMODORO,
FUNGHI E STRACCIATELLA
1.3.7.9.

Pesce

TARTARE DI SALMONE 25€

CON AVOCADO, ALGHE WAKAME E SEMI DI SESAMO
4.6.11.

TENTACOLO DI POLPO 35€

VINAIGRETTE AL POMODORO, RICOTTA SALATA, CAPPERI
4.7.9.12.14.

Dessert

FRUTTA DI STAGIONE 15€

MARITOCZO MALAGA E PANNA 15€

1.5.5.6.7.8.12.

GELATO 15€

SCELTA TRE GUSTI
5.7.12.

≡ SEEN ≡
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
ROME

 VEGETARIANO  SENZA GLUTINE  LOCALE  CONTENENTE LATTOSIO  VEGANO

Elenco di sostanze o prodotti che causano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine: Frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e ceppi ibridi 2. Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte. 8. Noci, ovvero: Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci del Brasile, Pistacchi e macadamia. 9. Sedano. 10. Mostarda. 11. Sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupino. 14. Molluschi.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Ci impegniamo ad acquistare il nostro pesce da fornitori che adottano pratiche sostenibili. (*) Questo piatto può contenere ingredienti congelati. Le suggeriamo di comunicarci eventuali intolleranze o allergie alimentari. Potremo così indirizzare al meglio le sue scelte.

To Share

OYSTERS 20€ | 36€

(3 PIECES/6 PIECES)

SHALLOT, TOMATO, CORIANDER, VINEGAR
14.

SASHIMI SELECTION 110€

RAW SALMON, YELLOWTAIL, SEA SCALLOPS,
SEA BREAM, TUNA BELLY AND BLUEFIN TUNA
4.14

BEEF CARPACCIO 20€

PESTO, ROCKET SALAD, PARMESAN CHEESE
5.7.8.10.12.

OCTOPUS CARPACCIO 23€

RED PEPPER, TOMATO, VINAIGRETTE, CORIANDER,
SPROUTS, CHIVES
4.9.12.14.

ZUCCHINI AND ASPARAGUS CARPACCIO 18€

FETA CHEESE, ORANGE JUICE, CAPERS,
DILL OLIVE OIL AND SWEET MACADAMIA NUTS
8.11.12.

Anytime

CRUNCHY SALAD 19€

ICEBERG LETTUCE, NORI KIZAMI, SUNFLOWER SEED SAUCE
5.8.9.11.12.

BURRATA CHEESE 23€

WITH BREAD AND TOMATOES
1.3.7.

SEEN CLUB 25€

CHICKEN, CRISPY BACON, EGGS, TARTARA DRESSING,
SCAMORZA CHEESE, TOMATOES, LETTUCE
1.3.7.10.11.12.

VEGGIE LASAGNA 25€

WITH SEASONAL VEGETABLES, MOZZARELLA
AND PARMESAN CHEESE
1.3.7.9.11.

CAESAR 28€

LETTUCE, CHICKEN, CRISPY CARAMELIZED BACON, ANCHOVIES,
PARMESAN CHEESE, CAESAR DRESSING
4.5.8.12.

SEEN TACO 18€

FRESH DAILY FISH CEVICHE, GUACAMOLE, CABBAGE,
JAPANESE MAYONNAISE, TOBIKO ROE, BEAN SPROUTS, POMEGRANATE
5.4.5.6.8.9.11.12.

Meat

BEEF BURGER 33€

CHEDDAR CHEESE, CARAMELIZED ONIONS, FRENCH FRIES
1.3.5.7.8.10.11.12.

TARTARE, 28€

PAPPA AL POMODORO,
SUMMER TRUFFLE

BEEF TARTARE WITH BREAD, TOMATO,
MUSHROOMS, STRACCIATELLA CHEESE
1.3.7.9.

Seafood Market

SALMON TARTARE 25€

WITH AVOCADO, WAKAME SEAWEED AND SESAME SEEDS
4.6.11.

OCTOPUS TENTACLE 35€

TOMATO VINAIGRETTE, DRY AGED RICOTTA CHEESE, CAPERS
4.7.9.12.14.

Dessert

SEASONAL FRUIT 15€

MALAGA AND CREAM MARITONZO 15€

1.3.5.6.7.8.12.

ICE CREAM 15€

THREE ICE CREAM SCOOPS
5.7.12.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
ROME

 VEGETARIAN  WITHOUT GLUTEN  LOCAL  WITH LACTOSE  VEGAN

List of substances or products causing allergies or intolerances:

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and hybridized strains. 2. Crustaceans 3. Eggs. 4. Fish. 5. Peanuts. 6. Soybeans. 7. Milk. 8. Nuts, namely: Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts and macadamia. 9. Celery. 10. Mustard. 11. Sesame. 12. Sulphur dioxide and sulphites. 13. lupin. 14. Molluscs

Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone a prior remediation treatment in accordance with the requirements of regulation (EC) 853/2004 annex III, selection VII, chapter 3, point D, point 3. We endeavour to source our fish from suppliers who follow sustainable practices.

(*) This dish may contain frozen ingredients. We kindly ask our guests to inform our staff regarding food allergies or intolerances when ordering.