

Condoludendo

OSTRICHE 20€ | 36€

(3 PZ/6 PZ)

SCALOGNO, POMODORO, CORIANDOLO, ACETO
14

CARPACCIO DI MANZO 21€

PESTO, RUCOLA, PARMIGIANO
7.8.12.

CARPACCIO DI POLPO* 23€

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

TAPIOCA FRITTA 16€

(2 PZ)

TAPIOCA, MARPELLATA DI GUAVA SPEZIATA,
GRANA PADANO E SCAMORZA
5.7.8.12.

CARPACCIO DI RAPA ROSSA 18€

FETA, DRESSING ALL'ARANCIA, CAPPERI, OLIO ALL'ANETO,
NOCI DI MACADAMIA DOLCI
7.8.12.

CROCCHETTE DI AGNELLO* 22€

(2 PZ)

MOSTARDA DI DIGIONE, MANGO, MIELE
1.3.5.7.8.9.10.12.

SEEN NUGGETS 19€

1.3.4.5.6.7.8

GYOZA DI MANZO 25€

(5 PZ)

SALSA AL PEPERONCINO DOLCE
1.5.6.7.8.9.11.12.

UOVO FRITTO SEEN STYLE 24€

FUNGHI, TARTUFO NERO, UOVO FRITTO
5.7.

BURRATA D.O.P. & CAVIALE 63€

SALE MARINO, OLIO D'OLIVA BIO
4.7.

FIORI DI ZUCCA 16€

(2 PZ)

RICOTTA FRESCA, TIMO E SALSA AL POMODORO
7.

TARTARE, 30€

PAPPA AL POMODORO,
TARTUFO ESTIVO

TARTARE DI MANZO CON PAPPA AL POMODORO,
FUNGHI E STRACCIATELLA
1.3.7.9.

TOFU FRITTO 17€

CON INSALATA DI STAGIONE
1.3.5.6.8.11

Anytime

TATAKI DI SALMONE 29€

SALSA PONZU AL SESAMO
1.4.6.11

INSALATA CROCCANTE 19€

LATTUGA ICEBERG, ALGA NORI KIZAMI,
SALSA DI SEMI DI GIRASOLE
6.8.11.12.

MELANZANE ALLA NORMA 23€

MELANZANE FRITTE, RICOTTA STAGIONATA,
SALSA AL POMODORINO FRESCO
1.5.6.7.9.

TAGLIOLINI ALL'UOVO 34€

CON TARTUFO
PARMIGIANO, TARTUFO, ERBA CIPOLLINA
1.3.5.7.8.12.

LASAGNA DI VERDURE 25€

VERDURE DI STAGIONE, MOZZARELLA,
BASILICO, PARMIGIANO
1.3.7.9.

LE POLPETTE 25€

POLPETTE CON UOVO, PECORINO AL TARTUFO
1.3.5.7.8.9.12.

Chef's Special

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON ARAGOSTA (PER DUE PERSONE)

1.2.3.4.7.9.13

68€

SELEZIONE DI TAGLI DI CARNE DELLO CHEF

SELEZIONE SETTIMANALE DELLO CHEF OLIVIER
7.9.12.

102€

PLUMA DI MAIALE IBERICO*

MARINATA ALLA SOIA E TARTUFO
1.5.6.8.9.11.12.

41€

SEEN RAMEN

1.3.4.5.6.8

35€

Pesce

SALMONE GRIGLIATO 29€

CON SALSA TERIYAKI E PLATANO CROCCANTE
1.4.6.7.8.12

MERLUZZO NERO* 45€

TACCOLE, SCALOGNO, PUREA DI SEDANO
1.4.5.6.7.12.

RANA PESCATRICE 39€

CON PICO DE GALLO
1.4.5.6.7.8.9.11

CAPELANTE SEEN 36€

CAVOLFIORI, PUREA DI MELA VERDE, PASTINACA, PROSCIUTTO AFFUMICATO
4.5.7.12.14.

Carne

COSTOLETTE DI VITELLA PANATE 65€

(PER DUE PERSONE)
1.3.5.6.7.8

CUBEROLL DI WAGYU 114€

SALSA CHIMICHURRI
12.

FILETTO DELLO CHEF 41€

FILETTO DI MANZO, SALSA DI OLIVIER, AGLIO, PANNA, ALLORO
7.12.

BEEF BURGER 33€

CHEDDAR, CIPOLLE CARAMellate, PATATINE FRITTE
1.3.5.7.8.10.11.12.

POLLETTO SEEN 28€

POLLETTO, MISO, ZENZERO, PAPRIKA AFFUMICATA
6.8.11.12.

Contorni

BROCCOLI 12€

CON MANDORLE TOSTATE
5.6.7.8.10.12.

"RICO" RICE 9€

DATTERI, FAGIOLINI, ASPARAGI E MANDORLE TOSTATE
6.7.8.12.

SPINACI SALTATI 9€

SPINACI, NOCE MOSCATA
1.7.8.12.

PATATINE FRITTE* 10€

1.5.8.12.

VERDURE CONFIT* 9€

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E SALE MARINO
7.12.

PURÉE AL TARTUFO 12€

PURÉE DI PATATE, LATTE, NOCE MOSCATA, TARTUFO
7.8.12.

Dessert

TART SEEN (PER DUE) 18€

FRUTTI DI BOSCO, GELATO ALLA VANIGLIA
1.3.6.7.8.12.

SEEN COOKIES 16€

1.3.5.6.7.8.12.

TIRAMISÙ 14€

GELATO AL PISTACCHIO
1.3.7.8.

CHEESECAKE AL LIME 13€

SALSA AI LAMPONI, SESAMO NERO
1.3.7.8.11.12.

7 VELI 15€

1.3.5.6.7.8.12

BANANA & ARACHIDI 15€

BANANA, CARMELLO SALATO E CRUMBLE DI ARACHIDI
1.3.5.6.7.8.

GELATO 14€

SCELTA DUE GUSTI, PERLE DI CIOCCOLATO, CRUMBLE
1.3.6.7.8.12.

FRUTTA DI STAGIONE 15€

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.

Per cominciare

SEEN TACO 	19€
CEVICHE CON PESCATO DEL GIORNO, GUACAMOLE, VERZA, MAIONESE GIAPPONESE, TOBIKO, GERMOGLI, MELOGRANO 3.4.5.6.8.9.11.12.	
EDAMAME   	9€
TARTUFO, SALE MALDON 6.	
SASHIMI NEW STYLE HAMACHI	23€
RICCIOLA E SALSA PONZU TARTUFATA 1.4.6.8.11.	
HOT SEEN	19€
SALMONE, CREMA DI FORMAGGIO, CIPOLLOTTO, SESAMO E TERIYAKI 1.4.6.7.8.11.	
TATAKI DI TONNO BLUEFIN 	28€
CON SALSA DI MISO, YUZU ED INSALATA AL WASABI 4.6.11.	
INSALATA WAKAME   	16€
ALGHE WAKAME E SEMI DI SESAMO 6.8.11.	

Maki Specials

SEEN MAKI (4 PZ)	19€
CON POLPA DI GRANCHIO, CETRIOLO, AVOCADO 1.2.3.4.6.11.12	
SPIDER ROLL (4 PZ)	23€
GRANCHIO, SALMONE, PORRO, AVOCADO, RAVANELLO 1.2.4.6.11.	
SPICY TUNA (4 PZ) 	21€
TONNO PICCANTE E VERZA 3.4.6.8.11.	
TIRASHI MAKI (4 PZ)	20€
GAMBERO IN TEMPURA, ASPARAGI E VARIETÀ DI PESCE 1.2.4.11.12.	
VEGGIE (4 PZ)   	12€
CAROTE, KAMPYO, MELA VERDE, ANETO, CIPOLLA CROCCANTE, TOGARASHI 11.	
TEMPURA MAKI (4 PZ)	25€
CON GAMBERI, SALMONE E YUZU 1.2.4.5.6.8.11.12	
TEKKA MAKI (6 PZ) 	19€
HOSOMAKI DI TONNO 4.11.	
SAKE MAKI (6 PZ) 	19€
HOSOMAKI DI SALMONE 4.11.	

Seen Special


GUNKAN PADRÓN (2 PZ) 	13€	NIGIRI NEW STYLE (2 PZ) 	12€
SALMONE, ZENZERO E PEPERONCINO PADRÓN 3.4.6.11.		SALMONE, ZENZERO E SHICHIMI TOGARASHI 4.6.11.	
GUNKAN HOTATE (2 PZ) 	17€	NIGIRI SALMONE E TARTUFO (2 PZ) 	17€
TONNO, CAPESANTE E VINAIGRETTE DI SOIA 4.6.11.14.		GAMBERO, SALMONE, MIELE AL TARTUFO 4.6.	
GUNKAN AMA EBI (2 PZ) 	22€	NIGIRI DI TONNO TORO E CAVIALE (2 PZ) 	27€
RICCIOLA E GAMBERI DOLCI 2.3.4.6.8.12.		VENTRESCA DI TONNO E CAVIALE 4.	
GUNKAN TORO (2 PZ) 	27€	VEGGIE GUNKAN (2 PZ)  	16€
VENTRESCA DI TONNO, FOIE GRAS E PORRI 4.6.		ALGA NORI, WAKAME, CIPOLLA CROCCANTE 1.6.11	
GUNKAN SHIROMI (2 PZ) 	15€	TEMAKI ROLL (2 UNITS)	25€
PESCE BIANCO, LIME, ZENZERO, CIPOLLA CONFIT E OLIO LA-YU 4.6.11.		CON PESCATO E MAIONESE AL WASABI 1.2.4.5.6.8.11.12	
GUNKAN AL TARTUFO (2 PZ)	26€		
SALMONE, GAMBERO, UOVO DI QUAGLIA E TARTUFO NERO 1.2.3.4.12.			

Selezione dello Chef

SASHIMI DI SALMONE (2 PZ)	MAKI ROLLS (3 PZ)
SASHIMI DI TONNO BLUEFIN (2 PZ)	GUNKAN SPECIALI (4 PZ)
SASHIMI DI RICCIOLA (2 PZ)	NIGIRI (3 PZ)

82€
1.2.3.4.6.8.10.11.14.







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.

Nigiri

SALMONE (2 PZ) 	11€
4.	
TONNO BLUEFIN (2 PZ) 	16€
4.	
VENTRESCA DI TONNO (2 PZ) 	20€
4.	
RICCIOLA (2 PZ) 	17€
4.	
ORATA (2 PZ) 	13€
4.	
CAPESANTE (2 PZ) 	17€
4.14.	

Sashimi

SALMONE (2 PZ) 	14€
4.	
TONNO BLUEFIN (2 PZ) 	22€
4.	
VENTRESCA DI TONNO (2 PZ) 	24€
4.	
RICCIOLA (2 PZ) 	20€
4.	
ORATA (2 PZ) 	15€
4.	
CAPESANTE (6 PZ) 	20€
4.14.	

Gentile ospite, con la presente le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare al meglio la sua scelta. Il pesce destinato ad essere consumato crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta Integrità alimentare. Ci impegniamo ad acquistare il nostro pesce da fornitori che adottano pratiche sostenibili.

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.