

ANTIPASTI / KALTE VORSPEISEN		
Carpaccio di Manzo ^H	22.50	
<i>Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i>		
Vitello Tonnato ^{CTD}	22.50	
<i>Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfisch-Creme und Kapernäpfeln</i>		
Burrata, Pomodori, Olive Taggiasca	18.50	
<i>Burrata mit bunten Tomaten und Taggiasca-Oliven</i>		
Tartare di Spigola ^D	28.50	
<i>Tartar vom Wolfsbarsch mit Gurken-Carpaccio und kandierten Zwiebeln aus Tropea</i>		
Carpaccio Gambero Rosso ^{B 3}	22.50	
<i>Rotes Garnelen-Carpaccio mit Avocado-Tartar und Amalfi-Zitronenschaum</i>		
Antipasto Misto ^{1 2 3 D C A A H 2}	21.50	
<i>Auswahl von italienischen Vorspeisen</i>		
Prosciutto Crudo e Olive Taggiasce ¹	16.50	
<i>San-Daniele-Schinken (18 Monate gereift) und Taggiasca-Oliven</i>		

ANTIPASTI / WARME VORSPEISEN		
Calamaretti Fritti ^{AA. D. C.}	18.50	
<i>Frittierte kleine Tintenfische mit frischen Limetten und rosa Pfeffermayonaise</i>		
Fiori di Zucca ripieni ^{AA. h.}	27.00	
<i>Gefüllte Zucchini Blüten mit Ricotta in Ausbackteig</i>		
Polpette ^{AA. C. G. M. S.}	17.50	
<i>Fleischbällchen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern</i>		
Melanzane alla Parmigiana ^{AA. H}	19.50	
<i>Auberginenauflauf mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan</i>		

ZUPPE / SUPPEN		
Steinpilz - Creme Suppe ^h	17.50	
<i>Croutons und Thymian</i>		
Zuppa di Pesce Cecino's ^{AA. D. B.}	27.50	
<i>Zuppa di Pesce Cecino's</i>		
Zuppa di Patate e Sedano al Tartufo ^{G. h}	16.50	
<i>Getrüffelte Kartoffel-Sellerie-Suppe mit gebackenen Kartoffelchips</i>		

INSALATE / SALATE		
Insalata di Rucola ^{S. B. D.}	24.50	
<i>Kirschtomaten Parmesan und gegrillten Rinderfiletspitzen</i>		
Insalata di Pomodoro e Cipolla	14.50	
<i>Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln und Basilikum</i>		
Insalata Mista	16.50	
<i>Marinierter Wildkräutersalat mit Beeren</i>		

CARNE / FLEISCH		PESCE / FISCH	
Filetto di Manzo ^{S. H. 12}	54.50	Spigola alla Griglia	39.50
<i>Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffel-Sellerie-Gratin, saisonalem Gemüse und Rotweinjus</i>		<i>Gegrillter Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Krustentier-Schaum</i>	
Cotoletta di Vitello ¹²	53.50		
<i>Kalbskotelette ca. 350g in Salbeibutter gebraten mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>		Saku di Tonno in Crosta di Carasau	38.50
<i>Escalope Milanese am Knochen</i> ^{AA. E.}		<i>Thunfisch in Panade von sardischem Hartweizenbrot und Kräutern gebacken, mit Tropea-Zwiebeln und Meeresspargel</i>	
<i>Paniertes Kalbskotelett am Knochen, wahlweise mit kleiner Spaghetti Pomodoro oder Beilagensalat</i>			
Agnello alla Scottadito ^{12 I}	49.50	Rana Pescatrice Arrosto	39.50
<i>Lammkotelett vom Grill mit mediterranem Kartoffelpüree, saisonalem Gemüse und Rotweinjus</i>		<i>Gebratenes Seeteufel-Steak, mit mediterranem Kartoffelpüree, sautiertem Spinat und Zitronenschaum</i>	
Paillard dal Pollo ^{11.}	24.50		
<i>Hähnchen-Paillard mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i>			

PIZZA		PASTA	
La Margherita ^{AA. H.}	16.50	Tagliolini al Tartufo ^{AA. H. C.}	29.50
<i>Mit San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte und frischem Basilikum</i>		<i>Tagliolini mit gehobeltem schwarzem Trüffel und Parmesan-Chips</i>	
Tartufo ^{AA. H.}	30.50	Tagliatelle Ragù Bianco di Vitello ^{AA. H. C. 1.2.}	25.50
<i>Mit Trüffel-Parmesan-Creme und saisonalen Pilzen</i>		<i>Tagliatelle mit weißem Kalbsragout, Parmesan-Creme und mediterranen Kräutern</i>	
Fiori di Zucca ^{AA. H.}	28.50	Spaghetti Frutti di Mare ^{AA. H. A.}	27.50
<i>Pizza mit Zucchini Blüten, Ricotta Mousse, Amalfizitrone</i>		<i>Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln im Weißwein Tomatensud mit mediterranen Kräutern</i>	
Mozzarella di Bufala ^{AA. H.}	18.50	Ravioli al Caprino ^{AA. H. L.}	24.50
<i>Mit San-Marzano-Tomaten und frischem Basilikum</i>		<i>Ravioli mit Ziegenkäse-Füllung, kandierten Birnen und karamelierten Walnüssen</i>	
Prosciutto e Funghi ^{AA. H. 1.2.3.}	27.50	Risotto ai Funghi ^{H.}	19.50
<i>Mit San-Marzano-Tomaten, frischen Edelpilzen und Schinken</i>		<i>Risotto mit Edelpilzen und Taleggio Creme</i>	
Gambas ^{AA. H. 1.2.3.}	27.50		
<i>Mit Garnelen, Kirschtomaten und Rucola</i>		Mit gegrillten Rinderfiletspitzen	Aufpreis 10.00

ZUM MITNEHMEN FÜR ZUHAUSE			
Cecino's Olivenöl 0,25l	14,95	Cecino's Rotwein 0,75l	14,95
Cecino's Aceto Balsamico	19,95	Cecino's Weißwein 0,75l	12,95
<i>Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergienkarte.</i>			

PASTA KLASSIKER	
Spaghetti al Pomodoro ^{AA.}	16.50
Penne all' Arrabbiata ^{AA. C. H. 1.2.}	17.50
Spaghetti all' Amatriciana ^{AA. 12.}	19.50
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino ^{AA.}	16.50

APERITIVO	
BELLINI	
PROSECCO MIT PFIRSICHPÜREE UND LIMETTENSAFT	
11.50 €	

CONTORNI / SIDES / BEILAGEN			
Patate al Rosmarino	6.50	Insalata di Contorno	7.50
<i>Rosmarinkartoffeln</i>		<i>Beilagen Salat</i>	
Verdure di Stagione	9.50	Purè di Patate alla	H.
<i>Saisonaes Gemüse</i>		Mediterranea	
Spinaci Saltati	6.50	7.50	
<i>Sautierter Spinat</i>		<i>Meditrranes Kartoffelpüree</i>	
Truffle Butter ^{G. h.}	6.50	Broccoli Selvatici Italiani	9.50
<i>Hausgemachte Trüffelbutter</i>		<i>Wilder Brokkoli</i>	

Dein Tag	
„Wie der Wein im Glas, so wird der Abend immer besser mit gutem Essen, guten Freunden und der italienischen Lebensfreude.	
Buon appetito	

DOLCE / SÜSSSPEISEN		
Tiramisù Classico ^{AA. H. 12. 13. C. 1.}	14.50	
<i>Mascarpone, Löffelbiskuits, Kaffee, Amaretto und Kakao</i>		
Tortino al cioccolato ^{AA. 1. C. G. H.}	15.50	
<i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeersauce</i>		
Cheesecake Italiano ^{AA. H. J.}	14.50	
<i>Amarettini-Biskuit, Ricotta-Creme und Zitronenglasur</i>		
Crème Caramel ^{C. H. G.}	12.50	
<i>Vanille-Eiercreme mit Caramel</i>		
Pizza con Crema alla Gianduia zum Teilen ^{C. H. G.}	19.50	
<i>Pizza mit Schokolade-Haselnuss-Creme und Beeren</i>		
Gelato e Sorbetto della Casa ^{H. G.}	4.50	
<i>Eiscreme und Sorbet</i>		