

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 Tonno ^D		
<i>Tatar vom Yellowfin-Tuna mit Teriyaki, Avocadocreme, kandiertem Ingwer und Fingerlime</i>		
		25.50
Carpaccio Gambero Rosso ^{B 3}		22.50
<i>Rotes Garnelen-Carpaccio mit Avocado-Tartar und Amalfi-Zitronenschaum</i>		
Selektion Cecino's ^{1 2 3 D C A A H 2}		25.50
<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>		
Formaggio di Capra Arrosto ^{AA, h,}		22.50
<i>Gebratener Ziegenkäse mit gerilltem Panettone Feldsalat und Zimtapfel</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		
Minestrone con Lenticchie ^h		14.50
<i>Gemüsesuppe mit Linsen und Fregola</i>		
Zuppa di Pesce Cecino's ^{AA, D, B,}		27.50
<i>Zuppa di Pesce Cecino's</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>		
Pro Riesengarnele mit Kopf		6.00

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>			
Escalope Milanese am Knochen ^{AA, E,}	48.50	Saku di Tonno in Crosta di Carasau	38.50
<i>Paniertes Kalbskotelett am Knochen, wahlweise mit kleiner Spaghetti Pomodoro oder Beilagensalat</i>		<i>Tranchen vom Saku Thunfisch mit Süßkartoffelpüree und A. O. P. Spinat</i>	
Agnello alla Scottadito ^{12 I}	49.50	Rana Pescatrice Arrosto	39.50
<i>Lammkotelett vom Grill mit mediterranem Rosmarinpüree, Edelpilzen und Rotweinjus</i>		<i>Gebratenes Seeteufel-Steak, mit Wirsing, Kartoffelpüree, auf Dijonsenf-Sauce</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>	
Pizza Golosa ^{AA, H,}	27.50	Ravioli di Astrice ^{AA, H, A,}	32.50
<i>Mit San-Marzano-Tomaten, Piccante Salami, Gorgonzola und Taggiasca-Oliven</i>		<i>Hummer Ravioli mit Estragonbutter und Artischocken</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 karamelisierten Walnüssen</i>	
Prosciutto e Funghi ^{AA, H, 1,2,3,}	27.50	Risotto al Vino Rosso ^{H,}	25.50
<i>Mit San-Marzano-Tomaten, frischen Edelpilzen und Schinken</i>		<i>Rotweinrisotto mit Holzofercrème und Haselnusskrokant</i>	
Pizza Tonno e Cipolla ^{AA, H, 1,2,3,}	24.50		
<i>Mit San-Marzano Tomaten, Zarotti Thunfisch und Tropea - Zwiebeln</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 Allergenkarte.</i>			

PASTA KLASSIKER	
Spaghetti al Pomodoro ^{AA,}	16.50
Penne all' Arrabbiata ^{AA, C, H, 1,2,}	17.50
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino ^{AA,}	16.50
Fettuccine Alfredo ^{AA,}	22.50
<i>Fettuccine in Butter mit 36 Monate gereiftem Parmesan</i>	

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>Saisonales Gemüse</i>		Rosmarino	
			7.50
Spinaci Saltati	6.50	Rosmarinpüree	
<i>Sautierter Spinat</i>		Broccoli Selvatici Italiani	
			9.50
Burro Tartufo ^{G, h,}	6.50	Wilder Brokkoli	
<i>Hausgemachte Trüffelbutter</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>		
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>		