

# Cecino's

Restaurant & Bar

## ANTIPASTI / KALTE VORSPEISEN

<b>Carpaccio di Manzo</b> H	22.50
Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
<b>Vitello Tonnato</b> CTD	22.50
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfisch-Creme und Kapernäpfeln	
<b>Burrata, Pomodori, Olive Taggiasca</b>	18.50
Burrata mit bunten Tomaten und Taggiasca-Oliven	
<b>Tartare di Tonno</b> D	
Tatar vom Yellowfin-Tuna mit Teriyaki, Avocadocreme, kandiertem Ingwer und Fingerlime	25.50
<b>Carpaccio Gambero Rosso</b> B3	22.50
Rotes Garnelen-Carpaccio mit Avocado-Tartar und Amalfi-Zitronenschaum	
<b>Selektion Cecino's</b> 1 2 3 D C A A H 2	25.50
Auswahl von italienischen Vorspeisen	
<b>Prosciutto Crudo e Olive Taggiasce</b> 1	16.50
San-Daniele-Schinken (18 Monate gereift) und Taggiasca-Oliven	

## CARNE / FLEISCH

<b>Filetto di Manzo</b> S. H. 12	54.50
Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffel-Sellerie-Gratin, saisonalem Gemüse und Rotweinjus	
<b>Cotoletta di Vitello</b> 12	53.50
Kalbskotelette ca. 350g in Salbeibutter gebraten mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	
<b>Escalope Milanese am Knochen</b> AA. E.	48.50
Paniertes Kalbskotelett am Knochen, wahlweise mit kleiner Spaghetti Pomodoro oder Beilagensalat	
<b>Agnello alla Scottadito</b> 12 I	49.50
Lammkotelett vom Grill mit mediterranem Rosmarinpüree, Edelpilzen und Rotweinjus	
<b>Paillard dal Pollo</b> 11.	24.50
Hähnchen-Paillard mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	

## PESCE / FISCH

<b>Spigola alla Griglia</b>	39.50
Gegrillter Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Krustentier-Schaum	
<b>Saku di Tonno in Crosta di Carasau</b>	38.50
Tranchen vom Saku Thunfisch mit Süßkartoffelpüree und A. O. P. Spinat	
<b>Rana Pescatrice Arrosto</b>	39.50
Gebratenes Seeteufel-Steak, mit Wirsing, Kartoffelpüree, auf Dijonsenf-Sauce	

## APERITIVO

### BELLINI

PROSECCO MIT PFIRSICHPÜREE UND  
LIMETTENSAFT 11.50 €

## CONTORNI / SIDES / BEILAGEN

<b>Patate al Rosmarino</b>	6.50	<b>Insalata di Contorno</b>	7.50
Rosmarinkartoffeln		Beilagen Salat	
<b>Verdure di Stagione</b>	9.50	<b>Purè di Patate alla</b> H.	
Saisonales Gemüse		Rosmarino	7.50
<b>Spinaci Saltati</b>	6.50	Rosmarinpüree	
Sautierter Spinat		<b>Broccoli Selvatici Italiani</b>	9.50
<b>Burro Tartufo</b> G. h.	6.50	Wilder Brokkoli	
Hausgemachte Trüffelbutter			

## ANTIPASTI / WARME VORSPEISEN

<b>Calamaretti Fritti</b> AA. D. C.	18.50
Frittierte kleine Tintenfische mit frischen Limetten und rosa Pfeffermayonaise	
<b>Formaggio di Capra Arrosto</b> AA. h.	22.50
Gebratener Ziegenkäse mit gerilltem Panettone	
Feldsalat und Zimtäpfel	
<b>Polpette</b> AA. C. G. M. S.	17.50
Fleischbällchen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern	
<b>Melanzane alla Parmigiana</b> AA. H.	19.50
Auberginenauflauf mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan	

## ZUPPE / SUPPEN

<b>Minestrone con Lenticchie</b> h	14.50
Gemüsesuppe mit Linsen und Fregola	
<b>Zuppa di Pesce Cecino's</b> AA. D. B.	27.50
Zuppa di Pesce Cecino's	

## INSALATE / SALATE

<b>Insalata di Rucola</b> S. B. D.	24.50
Kirschtomaten Parmesan und gegrillten Rinderfiletspitzen	
<b>Insalata di Pomodoro e Cipolla</b>	14.50
Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln und Basilikum	
<b>Insalata Mista</b>	16.50
Marinierter Wildkräutersalat mit Beeren	
<b>Pro Riesengarnele mit Kopf</b>	6.00

## PIZZA

<b>La Margherita</b> AA. H.	16.50
Mit San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte und frischem Basilikum	
<b>Tartufo</b> AA. H.	30.50
Mit Trüffel-Parmesan-Creme und saisonalen Pilzen	
<b>Pizza Golosa</b> AA. H.	27.50
Mit San-Marzano-Tomaten, Piccante Salami, Gorgonzola und Taggiasca-Oliven	
<b>Mozzarella di Bufala</b> AA. H.	18.50
Mit San-Marzano-Tomaten und frischem Basilikum	
<b>Prosciutto e Funghi</b> AA. H. 1.2.3.	27.50
Mit San-Marzano-Tomaten, frischen Edelpilzen und Schinken	
<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> AA. H. 1.2.3.	24.50
Mit San-Marzano Tomaten, Zarotti Thunfisch und Tropea - Zwiebeln	

## PASTA

<b>Tagliolini al Tartufo</b> AA. H. C.	29.50
Tagliolini mit gehobeltem schwarzem Trüffel und Parmesan-Chips	
<b>Tagliatelle Ragù Bianco di Vitello</b> AA. H. C. 1.2.	25.50
Tagliatelle mit weißem Kalbsragout, Parmesan-Creme und mediterranen Kräutern	
<b>Ravioli di Astrice</b> AA. H. A.	32.50
Hummer Ravioli mit Estragonbutter und Artischocken	
<b>Ravioli al Caprino</b> AA. H. L.	24.50
Ravioli mit Ziegenkäse-Füllung, kandierten Birnen und karamellisierten Walnüssen	
<b>Risotto al Vino Rosso</b> H.	25.50
Rotweinrisotto mit Holzofercreme und Haselnusskrokant	
Mit gegrillten Rinderfiletspitzen	Aufpreis
	10.00

## 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

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

## ZUM MITNEHMEN FÜR ZUHAUSE

Cecino's Olivenöl 0,25l	14,95
Cecino's Aceto Balsamico	19,95
Cecino's Rotwein 0,75l	14,95
Cecino's Weißwein 0,75l	12,95

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte.

## PASTA KLAISIKER

<b>Spaghetti al Pomodoro</b> AA.	16.50
Penne all'Arrabbiata	17.50
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino	16.50
Fettuccine Alfredo	22.50

Fettuccine in Butter mit 36 Monate gereiftem Parmesan