

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	25.50
<i>Tatar vom Yellowfin-Tuna mit Teriyaki, Avocado - Tatar, kandiertem Ingwer und Fingerlime</i>	
Carpaccio Gambero Rosso ^{B3}	22.50
<i>Rotes Garnelen-Carpaccio mit Avocadocrem und Amalfi-Zitronenschaum</i>	
Selektion Cecino's ^{1 2 3 DC AA H 2}	25.50
<i>Auswahl von italienischen Vorspeisen</i>	
Prosciutto Crudo e Olive Taggiasca ¹	16.50
<i>San-Daniele-Schinken (18 Monate gereift) und Taggiasca-Oliven</i>	

CARNE / FLEISCH

Filetto di Manzo ^{S. H. 12}	54.50
<i>Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffel-Sellerie-Gratin, saisonalem Gemüse und Rotweinjus</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
<i>Paniertes Kalbskotelett am Knochen, wahlweise mit kleiner Spaghetti Pomodoro oder Beilagensalat</i>	
Agnello alla Scottadito ¹²¹	49.50
<i>Lammkotelett vom Grill mit mediterranem Rosmarinpüree, Edelpilzen und Rotweinjus</i>	
Paillard dal Pollo ^{11.}	26.50
<i>Hähnchenbrust-Paillard mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i>	
Milanese di Pollo ^{11.}	27.50
<i>Panierte Hähnchenbrust mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i>	

PESCE / FISCH

Spigola alla Griglia	39.50
<i>Gegrillter Wolfsbarsch mit saisonalem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Krustentier-Schaum</i>	
Saku di Tonno in Crosta di Carasau	38.50
<i>Tranchen vom Saku Thunfisch mit Süßkartoffelpüree und A. O. P. Spinat</i>	
Skrei	39.50
<i>Gebratenes Skrei-Filet, mit Wirsing, Kartoffelpüree, auf Dijonsenf-Sauce</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}	<i>Rosmarinpüree</i>
<i>Sautierter Spinat</i>	Broccoli Selvatici Italiani ^{9.50}
Burro Tartufo ^{G. h. 6.50}	<i>Wilder Brokkoli</i>
<i>Hausgemachte Trüffelbutter</i>	

ANTIPASTI / WARMER VORSPEISEN

Calamaretti Fritti ^{AA. D. C.}	18.50
<i>Frittierte kleine Tintenfische mit frischen Limetten und rosa Pfeffermayonaise</i>	
Polpette ^{AA. C. G. M. S.}	17.50
<i>Fleischnäpfe in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern</i>	
Melanzane alla Parmigiana ^{AA. H.}	19.50
<i>Auberginenaufbau mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan</i>	

PIZZA

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

PASTA

Tagliolini al Tartufo ^{AA. H. C.}	29.50
<i>Tagliolini mit gehobeltem schwarzem Trüffel und Parmesan-Chips</i>	
Tagliatelle Ragù Bianco di Vitello ^{AA. H. C. 1.2.}	25.50
<i>Tagliatelle mit weißem Kalbsragout, Parmesan-Creme und mediterranen Kräutern</i>	
Ravioli al Caprino ^{AA. H. L.}	24.50
<i>Ravioli mit Ziegenkäse-Füllung, kandierten Birnen und karamelisierten Walnüssen</i>	
Risotto allo Zafferano ^{H.}	30.50
<i>Safran Risotto mit Zitrone und rotem Gambatatar</i>	
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

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

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
Spaghetti alla Carbonara ^{H.}	24.50
Penne all' Arrabbiata ^{AA. C. H. 1.2.}	17.50
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino + 3 Gaambas ^{AA.}	28.50

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 Gianduja 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>	