

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>	
Tris di Tartar ^{B3}	32.50
<i>Triologie vom Fisch, Thunfisch, Gambero Rosso und Kingfisch</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	18.50
<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>	
Costoletta 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 Kalbskotelette am Knochen, wahlweise mit kleiner Spaghetti Pomodoro oder Beilagensalat</i>	
Agnello alla Scottadito ^{12 1}	49.50
<i>Lammkotelette 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	42.50
<i>Wolfsbarschfilet mit Fregola und Meeresfrüchten</i>	
Saku di Tonno	38.50
<i>Tranchen vom Saku Thunfisch mit Safranfenchel und Erbsen-Wasabypüree dazu Limetten-Sojasauce</i>	
Filetto di Ricciola	38.50
<i>Kingfisch mit saisonalem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Weißweinsauce mit Kapern und Kirschtomaten</i>	

APERITIVO

CHANDON GARDEN SPRITZ
MIT ORANGE UND ROSMARIN
12.50 €

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}	Pure di Patate al Tartufo ^{12.50}
<i>Saisonales Gemüse</i>	<i>Kartoffel-Trüffelpüree</i>
Spinaci Saltati ^{6.50}	Broccoli Selvatici Italiani ^{9.50}
<i>Sautierter Spinat</i>	<i>Wilder Brokkoli</i>
Burro Tartufo ^{G.h. 6.50}	
<i>Hausgemachte Trüffelbutter</i>	

ANTIPASTI / WARMER VORSPEISEN

Fritto Misto di Pesce ^{AA.D.C.}	20.50
<i>Frittierte Calamari, Gambas, Sardellen, mit Limetten und rosa Pfeffermayonaise</i>	
Polpette di Vitello ^{AA.C.G.M.S.}	19.50
<i>Kalbsbällchen auf Parmesan-creme, und Trüffelstampf</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 Parma ^{AA.H.}	27.50
<i>Mit Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und Grana</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>	
Risotto ai Frutti di Mare ^{H.}	32.50
<i>Meeresfrüchte Risotto mit Zitrone und Basilikum</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>	
Saute di Cozze e Vongole ^{AA.D.B.}	20.50
<i>Saute von Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Kirschtomaten und Basilikum</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>	
Dolce Misto ^{AA. 1. C.G.H.}	29.50
<i>Gemischte Dessert Variation für 2 Personen mit frischen Beeren</i>	
Crème Caramel ^{C.H.G.}	12.50
<i>Vanille-Eiercreme mit Caramel</i>	
Variatione di Cannoli ^{C.H.G.}	15.50
<i>3 gefüllte Cannoli mit Ricotta-Schokochips, Nuss, und Pistazien-creme</i>	
Gelato e Sorbetto della Casa ^{H.G.}	4.50
<i>Eiscreme und Sorbet</i>	