

ANTIPASTI / KALTE VORSPEISEN		
Rinder-Carpaccio	H	22.50
Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan		
Vitello Tonnato	CTD	22.50
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfisch-Creme und Kapernäpfeln		
Burrata mit Tomaten , Olive Taggiasca		18.50
Burrata mit bunten Tomaten und Taggiasca-Oliven		
Thunfischtatar	D	25.50
Tatar vom Yellowfin-Tuna mit Teriyaki, Avocado - Tatar, kandiertem Ingwer und Fingerlime		
Rotes Garnelen-Carpaccio	B 3	22.50
mit Avocado-Tartar und Amalfi-Zitronenschaum		
Selektion Cecino's	1 2 3 D C A A H 2	25.50
Auswahl von italienischen Vorspeisen		
Prosciutto Crudo e Olive Taggiasce	1	18.50
San-Daniele-Schinken (18 Monate gereift) und Taggiasca-Oliven		

ANTIPASTI / WARME VORSPEISEN		
Calamaretti Fritti	AA. D. C.	18.50
Frittierte Calamari, Gambas, Sardellen, mit Limetten und rosa Pfeffermayonaise		
Polpette in Tomatensauce	AA. C. G. M. S.	19.50
Fleischbällchen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern		
Auberginen alla Parmigiana	AA. H	19.50
Auberginenauflauf mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan		

ZUPPE / SUPPEN		
Minestrone mit Linsen	h	14.50
Gemüsesuppe mit Linsen und Fregola		
Muscheln in Tomaten-Basilikum-Sud	AA. D. B.	20.50
Saute von Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Kirschtomaten und Basilikum		

INSALATE / SALATE		
Rucolasalat mit Rinderfiletspitzen	S. B. D.	24.50
Kirschtomaten Parmesan und gegrillten Rinderfiletspitzen		
Tomaten-Zwiebelsalat		14.50
Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln und Basilikum		
Gemischter Salat		12.50
Marinierter Wildkräutersalat		
Pro Riesengarnele mit Kopf		6.00

CARNE / FLEISCH		PESCE / FISCH	
Gegrilltes Rinderfilet	S. H. 12	54.50	
Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffel-Trüffel Püree, saisonalem Gemüse und Rotweinjus			
Kalbskotelett in Salbeibutter	12	53.50	
Kalbskotelett ca. 350g in Salbeibutter gebraten mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln			
Kalbsschnitzel „Mailänder Art“	AA. E.	48.50	
Paniertes Kalbskotelett am Knochen, wahlweise mit kleiner Spaghetti Pomodoro oder Beilagensalat			
Lammkotelett „Scottadito“	12 I	49.50	
Lammkotelett vom Grill mit mediterranem Rosmarinpüree, Edelpilzen und Rotweinjus			
Hähnchenbrust-Paillard	11.	26.50	
Hähnchenbrust-Paillard mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan			
Hähnchenschnitzel Mailänder Art	11.	27.50	
Panierte Hänchenbrust mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan			
		Gegrillter Wolfsbarsch	39.50
		Wolfsbarschfilet mit Zitronen-Fregola und Wildem Brokkoli	
		Thunfisch „Saku“	38.50
		Tranchen vom Saku Thunfisch mt Safranfenchel und Erbsen-Wasabi Püree dazu Limetten-Sojasauce	
		Lachsfilet	34.50
		Lachsfilet mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Krustentierschaum	

PIZZA		PASTA	
Margherita	AA. H.	16.50	
Mit San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte und frischem Basilikum			
Trüffel-Pizza	AA. H.	30.50	
Mit Trüffel-Parmesan-Creme und Edelpilzen			
Pizza Parma	AA. H.	27.50	
Mit Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken			
Pizza mit Büffelmozzarella	AA. H.	18.50	
Mit San-Marzano-Tomaten und frischem Basilikum			
Pizza Schinken & Pilze	AA. H. 1.2.3.	27.50	
Mit San-Marzano-Tomaten, frischen Edelpilzen und Kochschinken			
Pizza Thunfisch & Zwiebeln	AA. H. 1.2.3.	24.50	
Mit San-Marzano Tomaten, Zarotti Thunfisch und Tropea - Zwiebeln			
		Tagliolini mit schwarzem Trüffel	29.50
		AA. H. C. Tagliolini mit gehobeltem schwarzem Trüffel und Parmesan-Chips	
		Tagliatelle mit hellem Kalbsragout	25.50
		AA. H. C. 1.2. Tagliatelle mit weißem Kalbsragout, Parmesan-Creme und mediterranen Kräutern	
		Meeresfrüchte-Risotto	32.50
		H. Meeresfrüchte Risotto mit Zitrone und Basilikum	
		Mit gegrillten Rinderfiletspitzen	Aufpreis 10.00

ZUM MITNEHMEN FÜR ZUHAUSE			
Cecino's Olivenöl 0,5l	25,95		
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
Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte.			

PASTA KLASSIKER		
Spaghetti mit Tomatensauce	AA.	16.50
Spaghetti „Carbonara“	H.	24.50
Penne „Arrabbiata“	AA. C. H. 1.2.	17.50
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino + 3 Gambas	AA.	28.50

APERITIVO	
BELLINI	
PROSECCO MIT PFIRSICHPÜREE UND LIMETTENSAFT 12.50 €	

CONTORNI / SIDES / BEILAGEN			
Rosmarinkartoffeln	6.50	Beilagen Salat	7.50
Saisonales Gemüse	9.50	Kartoffel-Trüffelpüree	12.50
Sautierter Blattspinat	6.50	Wilder Brokkoli	9.50
Hausgemachte Trüffelbutter 6.50			

WEINEMPFEHLUNG			
2024, Val De Loire, J.De Villebois Pouilly-Fumé			
0,75	59,00	0,2	16,00
2024, Castello della Sala-Antinori, Chardonnay , Latium			
0,75	59,00	0,2	16,00
2023, Tenta Guado al Tasso Il Brucitao DOC, Bolgheri			
0,75	69,00	0,2	19,50

DOLCE / SÜSSSPEISEN		
Klassisches Tiramisu	AA. H. 12. 13. C. 1.	14.50
Mascarpone, Löffelbiskuits, Kaffee, Amaretto und Kakao		
Dessertvariation für zwei	AA. 1. C. G. H.	29.50
Gemischte Dessert Variation für 2 Personen mit frischen Beeren		
Crème Caramel	C. H. G.	12.50
Vanille-Eiercreme mit Caramel		
Canneloni-Variation	C. H. G.	15.50
zwei gefüllte Canneloni mit Nuss-, und Pistaziencreme gefüllt		
Hausgemachtes Eis & Sorbet	H. G.	4.50
Eiscreme und Sorbet		