Cecino´s
Restaurant & Bar

ANTIPASTI / KALTE VORSPEISEN

Rinder-Carpaccio H — **22.50**
Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato C T D — **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-Creme und Amalfi-Zitronenschaum

Selektion Cecino´s 1 2 3 D C AA H 2 — **25.50**
Auswahl von italienischen Vorspeisen

Prosciutto Crudo e Olive Taggiasca 1 — **18.50**
San-Daniele-Schinken (18 Monate gereift) und Taggiasca-Oliven

ANTIPASTI / WARME VORSPEISEN

Calamaretti Fritti AA. D. C. — **18.50**
Frittierte Calamari 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

Kürbiscremesuppe — **16.50**
Mit gerösteten Mandeln und Ziegenkäsecreme

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 — **16.50**
Marinierter Wildkräutersalat

Pro Riesengarnele mit Kopf — **6.00**

CARNE / FLEISCH

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

PESCE / FISCH

Gegrilltes Steinbuttfilet — **55.50**
Mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Spinat und Champagnerschaum

Thunfisch „Saku“ — **38.50**
Tranchen vom Saku Thunfisch mt Safranfenchel und Erbsen-Wasabi dazu Limetten-Sojasauce

Lachsfilet — **34.50**
Lachsfilet mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Krustentierschaum

PIZZA

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

PASTA

Tagliolini mit schwarzem Trüffel AA. H. C. — **29.50**
Tagliolini mit gehobeltem schwarzem Trüffel und Parmesan-Chips

Tagliatelle mit hellem Kalbsragout AA. H. C. 1.2. — **25.50**
Tagliatelle mit weißem Kalbsragout, Parmesan-Creme und mediterranen Kräutern

Safranrisotto nach Mailänder Art H. — **23.50**
Auf Wunsch mit einer zusätzlichen Beilage:
3 gegrillte Riesengarnelen ohne Kopf – Aufpreis 12,50
1 Kalbsbäckchen – Aufpreis 15,50

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

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 Gaambas* 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

2022 , Chardonnay Lazio IGP
Omina Romana , Latium
Glas 0,2 Euro 16,00 Fl 0,75 Euro 59,00

2018 , Altizi Cabernet Franc DOC
Fattoria di Magliano , Maremma
Glas 0,2 Euro 19,50 Fl 0,75 Euro 69,00

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

Schoko Cannoli-Variation C. H. G. — **15.50**
4 gefüllte Schoko Cannoli mit, Nuss, und Pistaziencreme

Hausgemachtes Eis & Sorbet H. G. — **4.50**
Eiscreme und Sorbet

© Cecino´s Oktober 2026