

Liebe Gäste,
wir freuen uns, euch heute im La Cicchetteria begrüßen zu dürfen. Mit unserer Speisekarte möchten wir euch die Italienische Küche in ihrer Geschmacksvielfalt vorstellen.

Was sind eigentlich Cicchetti ?

Cicchetti (Italienische aussprache: [tʃik'kɛtti]; singular cicchetto), sind kleine Snacks oder Beilagen,

die in Italien typischerweise in traditionellen "Bàcari"

(Cicchetti Bars oder Osterien) serviert werden.

Übliche Cicchetti sind kleine Sandwiches, Teller mit Oliven

oder anderem Gemüse kleine Portionen einer Kombination

aus einem oder mehreren Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse. Die

italienische version der in Deutschland bekannteren Tapas.

Bei uns bekommt ihr eine vielfalt an Cicchetti und die beste Pasta der Stadt

Unsere Gerichte werden auf Bestellung zubereitet,

daher bitten wir um etwas Geduld.

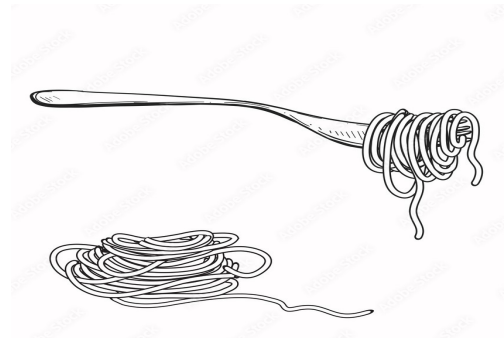
La Cicchetteria Qualität

Wir arbeiten ausschließlich mit qualitativ hochwertigen Zutaten.

Wir versuchen so viel wie möglich regional

zu beziehen (z.B. Obst und Gemüse)

Oder direkt aus Italien ...



frische Pasta

wir arbeiten ausschließlich mit frischer
Hausgemachter Pasta

Burrata

unsere Burrata von der Firma Caseificio Valcolatte
kommt direkt aus Italien zu uns.

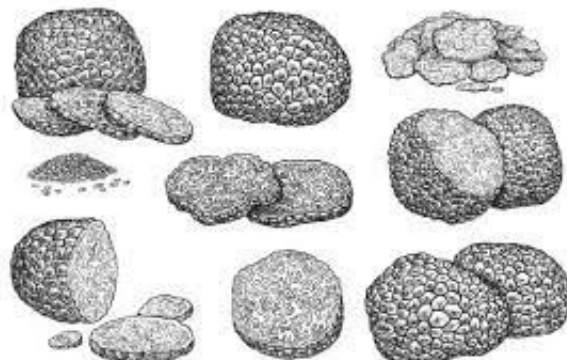
Hergestellt wird unsere Burrata mit 100% italienischer
Milch von bester Qualität



Trüffel

unser Trüffel wird uns nach Bedarf von unserem
Lieferanten Rocco direkt aus Italien geliefert. Je nach
Jahreszeit ist es Sommer, Winter oder Frühlingstrüffel.

Qualität die man auf dem Teller sofort erkennt.



San Marzano Tomaten

unsere Tomaten für unseren Sugo
sind ausschließlich San Marzano Tomaten von Mutti aus
Italien.

APERITIVI

Cicchetti und Aperitivi sind wie für einander gemacht.

Wir bieten euch eine tolle Auswahl an Klassikern und ausgefallenen Kreationen.

Alkoholfrei Möglich *

KLASSIKER

Aperol Spritz* 8.9

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Lillet White Peach* 9.5

Lillet Rosè, White Peach, Zitrone

Aperol Maracuja* 9.5

Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Limette

Lillet Wild Berry* 9.5

Lillet Blanc, Wild Berry, rote Früchte

Aperol Pomelo* 9.5

Aperol, Pink Grapefruit, Orange

Lillet Pomegranate* 9.5

Lillet Blanc, Granatapfel, Zitrone

Lady Mule* 10.5

Lillet Rosé, Erdbeere, Limette, Ginger Beer

Sarti Spritz 8.9

Sarti Blutorange, Prosecco, Soda, Limette

Negroni Classico 9.5

Gin Malfy, Campari, Martini Rosso

Negroni Sbagliato 9.5

Prosecco, Campari, Martini Rosso

Pistacchio Martini¹⁴ **NEW**

Absolut Vodka, Pistazienlikör, Sahne, Weiße Schokolade, Pistazien

Limoncello Spritz 8.9

Don Pasquale, Prosecco, Soda, Zitrone

Saint Ginger Spritz 8.9

Bio-Ingwerlikör aus St.Pauli, Prosecco, Zitrone

Espresso Martini 13.5 **Bestseller**

Absolut Vodka, Espresso, Kahlua, Licor43, Rohrzucker

Prosecco Rosé

Belussi Prosecco Rosé

0,1 l 6.8 0,75 l 40.9

Prosecco

Belussi Prosecco Brut

0,1 l 6.5 0,75 l 39.9

FANCY STARTERS & TAPAS-----

Antipasti Misto (kalt) für 2 23.9^{A,G,H}

gegrilltes Antipastigemüse, Burrata, hausgemachtes Basilikumpesto, Oliven, Bruschetta, Mortadella, Piemientos etc.

Tatar di Avocado 15.9^{G,H} **NEW**

Avocadotatar mit Tomaten, Limettensaft, frischen
Kräutern und einer cremigen Burrata

Italian Nachos 9.9 (vegan)^A **ALL TIME FAVORITE**

frittierte Rigatoni Pasta mit Guacamole im Mörser zum selber machen

Patate Tartufo e Parmigiano 11.9^{C,G} (Vegan Möglich)

knusprig gebackene Fries mit hausgemachter **NEW VERSION**
Trüffelmayo, Parmesancreme und frisch gehobeltem Trüffel

Italian Tacos 9.5^{G,L} (Vegan Möglich)

Maistortillas mit unserer Bolognese, Parmesancreme,
Cherrytomaten eingelegte Zwiebeln und Avocado

Piemientos de Padron 7.9 (vegan)

kleine, gebratene spanische Paprika serviert mit Meersalz

Bruschetta Trüffel & Cheese 13.9^{A,G}

geröstete Brot scheiben mit hausgemachtem Trüffelpesto,
frischem Trüffel und Scamorza Käse Überbacken

Bruschetta Burrata 12.5^{A,G,H}

geröstete Brot scheiben mit Bruschettatomen, Burrata, Parmesan und Basilikumpesto

Bruschetta Classica 8.9^{A,G} (Vegan Möglich)

Tomaten mit Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Balsamicocreme auf gerösteten Brot scheiben

Brot & Aioli 3.9^{A,C}

Brot mit hausgemachter
Basilikumaioli

Marinierte Oliven 2.9

italienische, schwarze Oliven mit
Knoblauch, Oregano, Zitrone und
frischen Kräutern

HAUPTSPEISEN (PESCE & CARNE)-----

Chick'n'Parm 26.9^{G,L,A} **NEW**

Crispy Chicken Schnitzel mit Tomatensauce und Parmesan überbacken
mit Tagliolini oder Parmesanfries

il Salmone 26.9^D

gegrilltes Lachsfilet mit Olivenöl, Kräutern auf Saisongemüse und
kanarischen Kartoffeln

Crispy & Gnocchetti 20.9 **NEW**

Crispy Chicken mit Parmesan und homemade
Basilikumpesto Gnocchetti

Steak 'n' Fries 38.5^{G,L,R,H} **NEW**

gegrilltes Entrecote mit homemade Trüffelhollandaise
dazu Parmesan Fries

il Pulpo 34.5

gegrillte Oktopustentakel mit gebackenen Kartoffeln, Olivenöl,
Knoblauch und frischen Kräutern

INSALATE -----

Insalata Burrata 16.8^G

gemischter Salat, cremige Burrata, Avocado und Parmesan

Insalata Crispy Caesare 16.9^{C,G,A}

gemischter Salat mit Crispy Chicken, Croutons, Parmesan und Caesar Dressing

Insalata Mista 6.9^(Vegan)

gemischter Salat nach Art des Hauses

Alle unsere Salate werden mit einem leichten Honigsenfdressing und einer Balsamicocreme serviert.

A = glutenhaltiges Getreide **B** = Krebstiere- und -erzeugnisse **C** = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** = Fisch- und Fischerzeugnisse
E = Erdnüsse und -erzeugnisse **F** = Soja (-bohnen und -erzeugnisse **G** = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse **L** = Sellerie und -erzeugnisse **M** = Senf- und Senferzeugnisse
N = Sesamsamen und -erzeugnisse **O** = Schwefeldioxid und -erzeugnisse **P** = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

UNSERE FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA

Penne & Spaghetti auch in Glutenfrei erhältlich

Tortellini al Tartufo 23.9 ^{A,G,L}

frische Tortellini mit Trüffelcreme gefüllt, in Champignon-Trüffelsauce serviert mit frisch gehobeltem Trüffel
-wir empfehlen dazu Entrecote Streifen- 12

Calamarata Pistacchio 26.5 ^{A,G,H,L}

Ringförmige Pasta mit hausgemachtem Pistazienpesto, Burrata und Pistazien)

-wir empfehlen dazu Garnelen- 9

Tagliolini Parmesanlaib 26.9 ^{A,G,L}

SIGNATURE

frische Tagliolini im Parmesanlaib zubereitet mit frischem ital. Trüffel

-wir empfehlen dazu Entrecote Streifen- 12

Rigatoni alla Vodka 18.9 ^{A,G,L}

Rigatoni mit süßen Datteltomaten, Absolut Vodka und Smashed Burrata in cremiger Mascarponesauce

Tagliolini Gamberoni e Pistacchio 21.9 ^{A,B,L,H}

frische Tagliolini mit Olivenöl, Knoblauch, Riesengarnelen, Cherrytomaten, frischen Kräutern und Pistazie

Rigatoni Burrata 19.9 ^{A,G,H,L}

Rigatoni mit hausgemachtem Basilikumpesto serviert mit Cherrytomaten und Burrata

Rigatoni Salmone e Limone 19.5 ^{A,D,G,L}

Rigatoni mit frischem Lachs, Zitronensaft, Mascarpone, Kräutern und Zitronenabrieb

Rigatoni Arrabiata ^(vegan) 12.9 ^{A,L}

Rigatoni in fruchtig, scharfem San Marzano Tomatensugo mit Knoblauch und frischen Kräutern

-wir empfehlen dazu Crispy Chicken- 7.9

The Bolognese 15.9 ^{A,G,L}

Ringförmige Pasta in hausgemachtem Original italienischen Ragú alla Bolognese serviert mit Parmesancreme

-Mit Veganer Bolognese- 15.9

Tagliolini Carbonara 16.9 ^{A,C,G,L} (DIE ORIGINALE CARBONARA)

Tagliolini mit ital. Guanciale, Eigelb, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

Carbonara al Tartufo | -mit frischem ital. Trüffel- 7

PASTA UPGRADE

Crispy Chicken 7.9 | Garnelen 9 | Burrata 5.9 | Entrecote Streifen 12 | Trüffel 7

Alkoholfreie Getränke

Magnus Wasser

(still/ sprudel)

Fl. 0.25l 3.5

Fl. 0.75l 6.9

Fritz Kola*, Misch Masch* 0.2l 3.8

Kola Super Zero* 0.2l 3.8

Fritz Orange, Fritz Zitrone 0.2l 3.8

Tonic Water***, Bitter Lemon*** 0.2l 3.8

Ginger Ale*, Ginger Beer 0.2l 3.8

Wild Berry, White Peach 0.2l 3.8

Säfte 0.2l 3.8

(Klindworth: Apfel, Maracuja)

Saftschorlen 0.2l 3.8

(Fritz: Apfelschorle, Rhababerschorle)

Red Bull / Sugarfree / Red / Blue 0.25l 4.5

Homemade Lemonade 0.3l 4.9

Apfel-Granatapfel

Rote früchte

Erdbeer- Zitrone

Eistee 0.3l 4.5

(Pfirisch und Zitronen Eistee aus Italien)

BIER

Birra Moretti (Fass) 0.25l 3.9 0.4l 4.9

Alsterwasser 0.25l 3.9 0.4l 4.9

Heineken Fl. 0.25l 3.5

Heineken 0.0%% Fl. 0.25l 3.7

Erdinger Weizenbier Fl. 0.5l 5.5

Corona Fl. 0.33l 4.7

KAFFEE PASCUCCI

Espresso 2.7 Doppio 4.2 Macchiato 2.9

Cappuccino 4 Latte Macchiato 4.5

Cafe Crema 3.5 Espresso Coretto 4.9

Tee 3.5 Hafermilch 0.5

OFFENE WEINE

Weißweine

"Chardonnay Vincenza"

Cantina
Rebsorte: 100% Chardonnay
Italien, Venetien, **trocken**
0.2l 7.5 0.75l 28

"Bell Vino by La Cicchetteria"

Weingut Kron & La Cicchetteria
Rebsorte: 100% Grauburgunder
Deutschland, Rheinhessen, **trocken**
0.2l 7.5 0.75l 27.9

"Lugana DOC"

Cantina Bertagna
Rebsorte: 100% Turbiana
Italien, Venetien, **trocken** 0.2l
12 0.75l 45

"Pinot Grigio"

Reguta
Rebsorte: 100% Pinot Grigio
Italien, Friaul, **trocken**
0.2l 8.8 0.75l 33

Rotweine

"Bell Vino by La Cicchetteria"

Weingut Kron & La Cicchetteria
Rebsorte: 100% Merlot
Deutschland, Rheinhessen, **trocken**
0.2l 7.5 0.75l 27.9

"Primitivo"

Passo del Sud
Rebsorte: 100% Primitivo
Italien, Apulien, **trocken**
0.2l 7.5 0.75l 28

"Pinot Nero"

Reguta
Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Italien, Friaul, **trocken**
0.2l 7.5 0.75l 28

"Nero d'Avola"

Villa Carumè
Rebsorte: 100% Nero d' Avola
Italien, Sizilien, **trocken**
0.2l 9.4 0.75l 35

Rosé & Lambrusco

"Codarossa Lambrusco"

Albinea Canali
Rebsorte: 85% Lambrusco di Grasparossa
Italien, Emilia Romagna, **lieblich**
0.2l 7.2 0.75l 26.5

"Rosé"

Thorsten Krieger
Rebsorte: 100% Spätburgunder
Deutschland, Pflaz, **trocken**
0.2l 7.5 0.75l 28

COCKTAILS & LONGDRINKS

Cocktail Klassiker

La Cicchetteria Happy Hour: jeden Tag von 21:00Uhr bis 23:00Uhr

Gin Basil Smash 13.9 (Happy Hour) 10.9
(Gin Malfy, Basilikum, Limette, Rohrzucker)

Tommy's Margarita 10.5 (Happy Hour) 7.5
(Jose Cuervo Tequila, Limettensaft, Agavensaft)

Espresso Martini 13.5 (Happy Hour) 10.5
(Vodka, Espresso, Khalua, Licor43, Rohrzucker)

Caipirinha 11 (Happy Hour) 8.00
(Cachaça, Limette, Rohrzucker)

Peach On The Beach 14.5 (Happy Hour) 11.5 (Absolut
Vodka, Maracujasaft, Cranberry, Pfirisch)

Pistacchio Martini 14 (Happy Hour) 11
(Absolut Vodka, Pistazienlikör, Sahne, Schokolade, Pistazie)

Pornstar Martini 13.9 (Happy Hour) 10.9
(Absolut Vanilla, Passoã, Maracuja, Limette, Vanille)

Mojito 11.5 (Happy Hour) 8.5
(Havanna Club 3Y, Rohrzucker, Minze, Limette)

Highballs & Longdrinks

Pink Paloma 9.8
(Tequila Blanco, Limette, Pink Grapefruit, Salz)

Italian Mule 11.8
(Absolut Vodka, Limoncello, Limette, Ginger Beer)

Dark 'N Stormy 10.8
(Havanna 7, Limette, Ginger Beer)

Moscow Mule 10.8
(Absolut Vodka, Limette, Ginger Beer)

Cuba Libre 10.8
(Havanna 7, Fritz Kola, Limette)

Vodka Redbull 9.5
(Absolut Vodka, Redbull)

Gin Sul Classico 10.8
(Gin Sul, Tonic Water, Zitrone)

Black Cola 10.8
(Black Label, Fritz Kola)

Viele weitere Longdrinks auf
unserer Spirituosenkarte
Jede Spirituose als 4cl + 3.80 Aufschlag

Sours

Aperol Sour 11.5
(Aperol, Orange, Foam, Zitrone, Rohrzucker)

Whisky Sour 11.5
(Four Roses Bourbon, Foam, Zitrone, Rohrzucker)

Limoncello Sour 11.5
(Don Pasquale, Gin Malfy, Foam, Zitrone, Rohrzucker)

Frangelico Sour 11.5
(Frangelico, Limette, Rohrzucker, Foam)

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 7.5
(Ginger Ale, Limette, Rohrzucker)

Strawberry NoMule 8.5
(Erdbeere, Limettensaft, Gingerbeer)

No Gin Basil 11.9
(Knut Hansen 0.0% Gin, Basilikum, Limette, Rohrzucker)

Cicchetteria Virgin 7.5
(Maracujasaft, Limette, Grenadine)

Blue Sour 8.9
(Maracujasaft, Blue Coracao, Limette, Foam)

No Gin Wildberry 8
(alkoholfreier Gin, Wild berry, rote fruchte, Minze)

WEINKARTE

Weißweine

“Pecorino Aurato”

il Conte Villa Prandone

Rebsorte: 100% Pecorino

Italien, Montepandone, **trocken**

0.75l 37

“Sauvignon Blanc”

Cantina Tramin

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Italien, Friaul, **trocken**

0.75l 34

“Lugana I Frati” (Bestseller Weiß)

Cà dei Frati

Rebsorte: 100% Turbiana

Italien, Lombardei, **trocken**

0.75l 40 **Magnum** 1.5l 80

“Gavi di Gavi”

Villa Sparina

Rebsorte: 100% Cortese

Italien, Piemont, **trocken**

0.75l 45

Roséweine

“Rosé & Rosé”

il Conte Villa Prandone

Rebsorte: Sangiovese & Merlot

Italien, Montepandone, **trocken**

0.75l 34

“Rosa di Frati” (Bestseller Rosé)

C dei Frati

Rebsorte: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera

Italien, Lombardei, **trocken**

0.75l 42

“Miraval”

Chateau Miraval

Rebsorte: Cinsault

Frankreich, Provence, **trocken**

0.75l 55 **Magnum** 1.5l 100

Prosecco & Champagner

“Brut Imperial”

Moët & Chandon

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Frankreich, Champagne, **trocken**

0.75l 90

“Ponsardin Brut”

Veuve Clicquot

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Frankreich, Champagne, **trocken**

0.75l 98

“Ice Imperial”

Moët & Chandon

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Frankreich, Champagne, **trocken**

0.75l 105

“Blanc de Blancs”

Ruinart

Rebsorte: Chardonnay

Frankreich, Champagne, **trocken**

0.75l 150

Rotweine

"Rosso Piceno 2020"

il Conte Villa Prandone
Rebsort: Sangiovese & Montepulciano
Italien, Montepandone, **trocken**
0.75l 37

"Zipolo Marche Rosso 2015"

il Conte Villa Prandone Rebsorte:
Merlot & Montepulciano
Italien, Montepandone, **trocken**
0.75l 55

"Bricco San Pietro Barolo 2015"

Anna Maria Abbona
Rebsorte: 100% Nebbiolo
Italien, Barolo, **trocken**
0.75l 100

"Le Volte dell Ornellaia"

Tenuta dell Ornellaia
Rebsorte: 50% Merlot, 30% Sangiovese
20% Cabernet Sauvignon
Italien, Toskana, **trocken**

"Rosso Piceno Superiore 2017"

il Conte Villa Prandone
Rebsorte: Sangiovese & Montepulciano
Italien, Montepandone, **trocken**
0.75l 52

"Chianti Classico"

Tenuta Tignanello
Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Italien, Toskana, **trocken**
0.75l 78

"Amarone della Valpolicella Pietro dal Cero 2016"

Cdei Frati
Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Italien, Lombardei, **trocken**
0.75l 120

"Since 1913 Primitivo Puglia Rosso 2019"

Torrevento
Rebsorte: 100% Primitivo
Italien, Apulien, **trocken**
0.75l 58 **Magnum** 1.5l 110

SPIRITUOSENKARTE

Vodka

Absolut	2cl	2.5	4cl	5
Absolut Elyx	2cl	4	4cl	8
Grey Goose	2cl	4.5	4cl	9

Tequila

Jose Cuervo Silver	2cl	3
Jose Cuervo Gold	2cl	3
Don Julio Blanco / Reposado	4cl	8 / 9
Del Maguey Vida Mezcal	2cl	4 4cl 8

Rum

Havana 7 Añejo - Cuba	2cl	3.5	4cl	7
Pampero Aniversario 10 Añejo - Venezuela	2cl	3.8	4cl	7.5
Santa Teresa 1796 12 Añejo - Venezuela	2cl	4.5	4cl	9
Botucal Reserva 12 Ajejo - Venezuela	2cl	4.8	4cl	9.5
Havana 3 Aejo - Cuba	2cl	2.5	4cl	5

Vermouth

Martini Rosso - Italien	4cl	5
Martini Bianco - Italien	4cl	5
Martini Fierro - Italien	4cl	5

Whiskey

Four Roses - Kentucky Bourbon	4cl	5
Red Label - Blended Scotch	4cl	5
Black Label - 12 Years Blended Scotch	4cl	7
Gold Label - 18 Years Blended Scotch	4cl	9
The Glenlivet - 15 Years Single Malt Scotch	4cl	12

Liköre

Ramazotti	2cl	2.5	4cl	5
Averna	2cl	2.5	4cl	5
Ramazotti Sambuca	2cl	2.5		
Frangelico	2cl	2.5		
Don Pasquale Limoncello	2cl	2.5		
Disaronno Amaretto	2cl	2.5		
Baileys	4cl	5		
Licor 43	2cl	2.5		
Campari	4cl	5.5		
Saint Ginger	2cl	2.5		
Jägermeister	2cl	2.5		

Gin

Gin Malfy - Italien	4cl	5.7
Gin Malfy Limone - Italien	4cl	5.7
Gin Malfy Rosa - Italien	4cl	5.7
Gin Malfy Arancia - Italien	4cl	5.7
Gin Sul - Hamburg	4cl	7
Needle - Schwarzwald	4cl	6

Brandy

Cardenal Mendoza - Spanien	4cl	8
Vecchia Romagna - Italien	4cl	6

Grappa

Nonino Tradizionale 41 - Italien	2cl	2.5	4cl	5
il Merlot di Nonino - Italien	2cl	4	4cl	8
il Chardonnay di Nonino - Italien	2cl	3.5	4cl	7
il Prosecco di Nonino - Italien	2cl	5	4cl	10
Nonino AnticaCuvee - Italien	2cl	6.5	4cl	13

Longdrink Aufschlag Spirituosenpreis

4cl + 3.8 / Redbull + 4.5