

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 ?

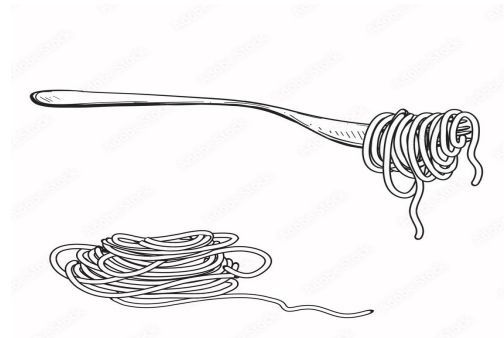
Cicchetti (Italienische aussprache: [tʃikˈkɛtti]; singular cicchetto), sind kleine Snacks oder Beilagen, die in Italien typischerweise in traditionellen "Bàcari" (Cicchetti Bars oder Osterien) serviert werden.

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

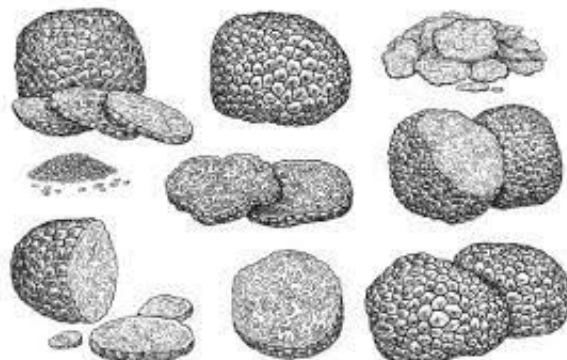
Burrata

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* 7.9 (der Klassiker)
(Aperol, Prosecco, Soda, Orange)

Lillet White Peach* 8.5
(Lillet Rosè, White Peach, Pfirsich)

Aperol Maracuja* 8.5
(Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Limette)

Lillet Wild Berry* 8.5
(Lillet Blanc, Wild Berry, rote Früchte)

Aperol Pomelo* 8.5
(Aperol, Pink Graipfruit, Orange)

Lillet Pomegranate* 8.5
(Lillet Blanc, Granatapfel, Zitrone)

Lady Mule* 10.5
(Lillet Rosé, Erdbeere, Limette, Ginger Beer)

Sarti Spritz 7.9
(Sarti Blutorange, Prosecco, Soda, Limette)

Negroni Classico 9.5
(Gin Malfy, Campari, Martini Rosso)

Negroni Sbagliato 9.5
(Prosecco, Campari, Martini Rosso)

Limoncello Spritz* 7.9
(Don Pasquale, Prosecco, Soda, Zitrone)

Espresso Martini 13.5 (Bestseller)
(Absolut Vodka, Espresso, Kahlua, Licor43, Rohrzucker)

Saint Ginger Spritz 7.9
(Bio-Ingwerlikör aus St.Pauli, Prosecco, Zitrone)

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

ANTIPASTI-----

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

(gegrilltes Antipastigemüse, Burrata, hausgemachtes Basilikumpesto, Oliven, Bruschetta, Mortadella, Prosciutto etc.)

Tatar di Pomodoro 15.9^{G,H}

(Tomatentatar mit Avocado, cremiger Burrata, frischen Kräutern, Pistazienpesto und Zitronenabrieb)

Bruschetta Burrata 10.5^{A,G,H}

(geröstete Brotscheiben mit Bruschettatomen, Burrata, Parmesan und Basilikumpesto)

Bruschetta Classica 6.9^{A,G} (Vegan Möglich)

(Tomaten mit Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Balsamicocreame auf gerösteten Brotscheiben)

Bruschetta Trüffel & Cheese 13.9^{A,G}

(geröstete Brotscheiben mit hausgemachtem Trüffelpesto, frischem Trüffel und Scamorza Käse Überbacken)

Brot & Aioli 3.5^{A,C}

(Brot mit hausgemachter Basilikumaioli)

Marinierte Oliven 2.5

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

INSALATE-----

Insalata Burrata 15.8^G

(Salat von Wildkräutern, cremige Burrata, Avocado und Parmesan)

Insalata Crispy Caesare 14.9^{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 Balsamicocreame serviert.

CICCHETTI TAPAS

Frittura Mista 15.9 ^{A,B,C,R}

(gebackene Calamari, Garnelen, Crispy Chicken und Pimientos mit 2 Saucen)

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

(knusprig gebackene Kartoffelwürfel mit hausgemachter Trüffelmayo, Parmesancreme und frisch gehobeltem Trüffel)

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

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

Italian Nachos 9.7 ^{(vegan)A}

(frittierte Rigatoni Pasta mit Guacamole im Mörser zum selber machen)

Mini Tapas Burger 10.9 ^{(vegan möglich) A,C,G,M}

(kleine Burger in form von Pizzabrötchen, mit Rinderhack oder **Veganem** Fleischersatz serviert mit knusprig gebackenen Kartoffelwürfeln)

Pimientos de Padron 6.8 ^(vegan)

(kleine, gebratene spanische Paprika serviert mit Meersalz)

Champignon & Trüffel 11.9 ^{A,G,C} (Vegan Möglich)

(gebackene Champignons im Teigmantel auf Trüffelmayo mit Parmesan und frisch gehobeltem ital. Trüffel)

UNSERE CICCHETTI WERDEN IN FORM VON TAPAS SERVIERT.
WIR KOCHEN CROSS OVER IN KLEINEREN PORTIONEN.

UNBESCHWERT GENIESSEN

Bestimmte Lebensmittel können bei bestimmten Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker oder sprechen Sie unser Servicepersonal direkt an. Wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

HAUPTSPEISEN (PESCE & CARNE)-----

Wiener Kalbsschnitzel 24.9^{G,L,A}

(Wiener Kalbsschnitzel mit gebackenen Drillingskartoffeln und Preiselbeeren)

-mit Napolisauce und Parmesan überbacken- 6

il Salmone 24.9^D

(gegrilltes Lachsfilet mit Olivenöl, Kräutern auf Saisongemüse und kanarischen Kartoffeln dazu hausgemachte Zucchini-creme)

il Pulpo 34.5^{G,L,R,H}

(gegrillte Oktopustentakel auf Zucchini-risotto mit unserem hausgemachten Basilikumpesto und Zucchini-chips garniert)

UNSERE FRISCHE PASTA AUS DER MANUFAKTUR

Penne & Spaghetti auch in Glutenfrei erhältlich

Tortellini al Tartufo 22.8 ^{A,G,L}

(frische Tortellini mit Trüffelcreme gefüllt, in Champignon-Trüffelsauce serviert mit frisch gehobeltem Trüffel)

-wir empfehlen dazu Rinderfiletspitzen- 12

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

(Ringförmige Pasta mit hausgemachtem Pistazienpesto, Burrata und Pistazien)

-wir empfehlen dazu Garnelen- 9

Tagliolini Parmesanlaib 26.5 ^{A,G,L}

hausgemachte Tagliolini im Parmesanlaib zubereitet mit frischem ital. Trüffel

-wir empfehlen dazu Rinderfiletspitzen- 12

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

(Rigatoni mit süßen Datteltomaten, Absolut Vodka und Smashed Burrata in cremiger Mascarpone Sauce)

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

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

Ravioloni Basilico 20.9 ^{A,G,H,L}

(Ravioloni gefüllt mit Basilikum und Pinienkernen in hausgemachtem Basilikumpesto serviert mit Datteltomaten und Smashed 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}

(Penne in fruchtig, scharfem San Marzano Tomatensugo mit Knoblauch und frischen Kräutern)

-wir empfehlen dazu Crispy Chicken- 7.5

The Bolognese 13.9 ^{A,G,L}

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

-Mit Veganer Bolognese- 14.9

Tagliolini Carbonara 15.5 ^{A,C,G,L} (DIE ORIGINALE CARBONARA)

(frische hausgemachte Tagliolini mit ital. Guancia, Eigelb, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer)

PASTA UPGRADE

Crispy Chicken 7 | Garnelen 9 | Burrata 5 | Rinderfiletspitzen 12 | Trüffel 6

Alkoholfreie Getränke

Magnus Wasser

(still/ sprudel)

Fl. 0.25l 3.5

Fl. 0.75l 6.9

Fritz Kola*, Misch Masch* 0.2l 3.8

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

Kola Super Zero* 0.2l 3.8

Ginger Ale*, Ginger Beer 0.2l 3.8

Fritz Orange, Fritz Zitrone 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

Mandarine

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

Heineken 0.0%% Fl. 0.25l 3.7

Alsterwasser 0.25l 3.9 0.4l 4.9

Erdinger Weizenbier Fl. 0.5l 5.5

Heineken Fl. 0.25l 3.5

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""

Vin di Vore
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"

Ternuta Viglione Rebsorte:
100% Primitivo Italien,
Apulien, **trocken**
0.2l 7.5 0.75l 28

""Montepulciano DOC"

Nereto
Rebsorte: 100% Montepulciano
Italien, Abruzzen, **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

""Negroamaro Rosato""

Cantale
Rebsorte: 100% Negroamaro
Italien, Apulien, **trocken**
0.2l 8 0.75l 30

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)

Italian Basil Smash 14.9 (Happy Hour) 11.9
(Grappa Nonino, Basilikum, Limette, Rohrzucker)

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)

Cicchetteria Daiquiris

Classic Daiquiri 10.5 (Happy Hour) 7.5
(Havanna Club 3, Limettensaft, Rohrzucker)

Mint Daiquiri 12.9 (Happy Hour) 9.9
(Havanna Club 3, frische Minze, Limette, Rohrzucker)

Pomegranate Daiquiri 12.9 (Happy Hour) 9.9
(Havanna Club 3, Limette, Apfel-Granatapfel, Rohrzucker)

Sours

Cicchetteria Sour 11.5
(Karamellvodka, Maracuja, Foam, Zitrone, Rohrzucker)

Amaretto Sour 11.5
(Disaronno, Orange, Foam, Zitrone, Rohrzucker)

Pisco Sour 11.5
(Barsol, Foam, Limette, Rohrzucker, Angostura Bitter)

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

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

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

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

Highballs

Pink Paloma 9.8

(Tequila Blanco, Limette, Pink Grapefruit, Salz)

Italian Mule 11.8

(Absolut Vodka, Limoncello, Limette, Ginger Beer)

Amalfy Highball 8.8

(Ramazotti Fresco, Limette, Zucker, Soda)

Dark 'N Stormy 10.8

(Havanna 7, Limette, Ginger Beer)

Moscow Mule 10.8

(Absolut Vodka, Limette, Ginger Beer)

Johnnie & Peach 11.8

(Black Label, Pfirsich, White Peach)

Longdrinks

Absolut Lemon 8.8

(Absolut Vodka, Bitterlemon, Zitrone)

Roses Cola 8.8

(Four Roses, Fritz Kola)

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)

Martini Tonic 8.8

(Martini Bianco, Tonicwater, Zitrone)

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

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

(Knut Hansen 0.0% Gin, Wild Berry, rote Früchte)

WEINKARTE

Weißweine

“Pecorino Aurato”

il Conte Villa Prandone

Rebsorte: 100% Pecorino

Italien, Montepandone, **trocken**

0.75l 37

“Sauvignon Blanc”

Vin di Vore

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 48 **Magnum** 1.5l 90

“Gavi di Gavi”

Villa Sparina

Rebsorte: 100% Cortese

Italien, Piemont, **trocken**

0.75l 52

Roséweine

“Rosé & Rosé”

il Conte Villa Prandone

Rebsorte: Sangiovese & Merlot

Italien, Montepandone, **trocken**

0.75l 34

“Rosa di Frati” (Bestseller Rosé)

Cà dei Frati

Rebsorte: Groppello, Sangiovese, Marzemino, Barbera

Italien, Lombardei, **trocken**

0.75l 48

“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 60

"Bricco San Pietro Barolo 2015"

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

0.75l 120

"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 88

"Amarone della Valpolicella Pietro dal Cero 2016"

Cá dei Frati
Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Italien, Lombardei, **trocken**

0.75l 130

"Since 1913 Primitivo Puglia Rosso 2019"

Torrento
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 Aejo - 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 u.ä

Ramazotti	2cl	2.5	4cl	5
Averna	2cl	2.5	4cl	5
Ramazotti Sambuca	2cl	2.5		
Vodka Karamell	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		
Ron Miel	2cl	2.5		
Jägermeister	2cl	2.5		

Gin

Gin Malfy - Italien	4cl	5.5	Gin
Malfy Limone - Italien	4cl	5.5	
Gin Malfy Rosa - Italien	4cl	5.5	
Gin Malfy Arancia - Italien	4cl	5.5	
Gin Sul - Hamburg	4cl	7	
Needle - Schwarzwald	4cl	6	

Brandy

Cardenal Mendoza - Spanien	4cl	8
Vecchia Romagna - Italien	4cl	6
Hennessy VSOP - Frankreich	4cl	10

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