

 *La*
Cicchetteria

TAPAS & PASTA

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'ketti]**; singular cicchetto),
sind kleine Snacks oder Beilagen,
die in Italiientypischerweise in traditionellen "Bàcari"
(Cicchetti Bars oder Osterien) serviert werden.

Übliche Cicchetti sind kleine Sandwiches, Teller mit Oliven oder anderem Gemüse,
halbierte hartgekochte Eier, 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.

APERITIVI

**Cicchetti und Aperitivi sind wie für einander gemacht.
Wir bieten euch eine tolle Auswahl an Klassikern und ausgefallenen Kreationen.**

KLASSIKER

Aperol Spritz 7.50 (der Klassiker)
(Aperol, Prosecco, Soda, Orange)

Aperol Maracuja 7.90
(Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Limette)

Lillet White Peach 7.90
(Lillet Rose, White Peach, Pfirsich)

Lillet Wild Berry 7.90
(Lillet Blanc, Purple Berry, rote Früchte)

Gin Basil Smash 13.90 (Bestseller)
(Gin Malfy, Basilikum, Limettensaft, Zucker)

Raspberry Lady 8.00
(Lillet Rosé, Himbeer Cordial, Basilikum, Soda)

Negroni Classico 9.50
(Gin Malfy, Campari, Martini Rosso)

Cicchetteria Spritz 7.90
(Sarti Blutorange, Prosecco, Soda, Limette)

Negroni Bianco 9.50
(Gin Malfy, Lillet Blanc, Martini Bianco)

Lillet Berry Sour 11.50 (Nicole's Choice)
(Lillet Blanc, Wild Berry Cordial, Eiweiß, Zitrone, Zucker)

Limoncello Spritz 7.50
(Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone)

Espresso Martini 13.00
(Absolut Vodka, Espresso, Kahlua, Zucker)

Italian Moments 10.50
(Gin Malfy, Ramazotti Rosato, Limette, Bitterlemon)

Prosecco Rosé
Valdo Spumante Brut Rosé
0,1l 6.90 0,75l 41.90

Prosecco
Valdo Prosecco Superiore D.O.C.G.
0,1l 6.50 0,75l 39.90

ANTIPASTI -----

Antipasti Misto (kalt) für 2 21.90

(mit dabei gegrilltes Antipastigemüse, Parmaschinken, Prosciutto, Mozzarella, Parmesan, Tomate mit Büffelmozzarella, Hausgemachtes Basilikumpesto, Oliven, Bruschetta und mehr)

Burrata con Pomodoro 12.90

(ital. Burratakäse auf einem Tomatenbeet mit Basilikumöl und Kräuter)

Caprese di Buffala 10.50

(frischer Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben mit Basilikumöl und Balsamicocreme)

Bruschetta Mista 8.90

(verschiedene Bruschettavariationen, lässt euch überraschen)

Bruschetta 6.50

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

Trüffel Bruschetta 10.50

(geröstete Brotscheiben mit hausgemachter Trüffelcreme und frisch gehobeltem Trüffel)

Wir empfehlen dazu Burrata 15.00

La Cicchetteria Brot 3.50

(unser knusprig gebackenes Brot,
dazu hausgemachter Basilikumaioli)

Marinierte Oliven 2.50

(italienische, schwarze Oliven
mit Knoblauch, Oregano und Zitronen)

INSALATE -----

Insalata Mozzarella di Buffalo 13.80

(gemischter Salat mit frischem Büffelmozzarella, Rucola und Parmesan)

Insalata Cesare Pollo 13.90

(gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Croutons, Parmesan und Caesar Dressing)

Insalata Mista 6.50

(Gemischter Salat nach Art des Hauses)

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

CICCHETTI (TAPAS) -----

Frittura Mista 18.90

(frittierte Calamari, Garnelen, Hackbällchen und Bufala mit 2 Dips)

Patate Tartufo e Parmigiano 11.50

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

Pulpo Selection 15.90

(gegrillte Oktopustentakel mit Trüffelmayo auf Hausgemachter Zucchini-creme mit frischen Kräutern serviert)

Bufala Fritta 14.70

(ital. Bufala im Pankomantel frittiert, auf Tomatensugo mit Basilikum)

Gambas Aglio Olio 14.80

(Garnelen in der Pfanne mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten)

Pollo Pesto e Pomodoro 14.90

(gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Basilikumpesto mit Büffelmozzarella und Tomatenscheiben)

Mini Tapas Burger 9.90 (vegan)

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

Dolce Melanzane 6.80

(Knusprige Auberginenscheiben mit Süßem Honig)

Gambas alla Panna 14.90

(gebratene Garnelen in der Pfanne mit Sahnesauce nach Art des Hauses)

DIE KLASSIKER

Polpette al Pomodoro 8.80

(Hackbällchen vom Rind in würziger Tomatensauce mit Parmesan und Kräutern)

Calamaretti fritti 9.70

(kleine, frittierte Tintenfische dazu unsere hausgemachte Basilikumaioli)

Polpette al Pomodoro 9.90 (vegan)

(Vegane Hackbällchen auf Basis von Sonnenblumenproteinen in fruchtig, würzigem Tomatensugo)

CICCHETTI (TAPAS) -----

Patate Piccante 7.20 (vegan)

(knusprig gebackene Kartoffelwürfel
auf hausgemachter Salsapicante)

Patate al Sale 6.50

(Kanarische Kartoffeln im Salzmantel
dazu unsere hausgemachte Aioli)

Verdure alla Griglia (kalt) 6.90 (vegan)

(gegrilltes Saisongemüse eingelegt
in Olivenöl und Knoblauch)

Funghi Aglio e Olio 6.00 (vegan)

(Champignons in der heißen Pfanne mit Olivenöl,
Weißwein, Knoblauch und frischen Kräutern)

CICCHETTI VARIATIONEN

Tapas Variacion I 18.90

(Patate al Sale, Polpette Pomodoro,
Funghi Aglio Olio)

Tapas Variacion II 32.00

(Patate al Sale, Gambas Aglio e Olio,
Calamari Fritti, Verdure)

Tapas Variacion III 47.00

(Patate Picante, Pulpo Selection, Polpette Pomodoro,
Patate al Sale, Funghi Aglio Olio, Mini Burger)

DIE GRÖßERE PORTION (HAUPTGANG ODER ZUM TEILEN)-----

il Filetto 37.90

(gegrillter Rinderfilet ca. 220g auf Ratatouille und Kanarischen Kartoffeln dazu Trüffelsauce,
serviert mit frisch gehobeltem Trüffel)

il Salmone 19.90

(gebratenes Lachsfilet mit Chimichurri auf Ratatouille und Kanarischen Kartoffeln dazu Zucchini-creme)

UNSERE SPEISEN 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.

UNSERE FRISCHE PASTA AUS DER MANUFAKTUR

PASTA -----

Tortelloni al Tartufo (Bestseller) **21.80**

(Tortelloni gefüllt mit Trüffelcreme
in frischer Trüffelsauce und dazu Champignons)

Gnocchi Porcini **15.60**

(Steinpilz Gnocchis in Butter
und Salbei geschwenkt)

Linguine Trüffel **17.80**

(Linguine in Trüffelsauce mit frischem Trüffel)

Wir empfehlen dazu gegrilltes Rinderfilet (ca. 220g) **33.90**

Triangoli Basilico **18.50**

(Triangoli gefüllt mit Basilikum und Pinienkernen
in Hausgemachter Basilikumpesto dazu Cherrytomaten)

Raviolacci Fico e Parma **17.80**

(Raviolacci gefüllt mit Feige
und Parmaschinken in Sahnesauce)

Tagliatelle Salmone **15.90**

(frische, gegrillte Lachstreifen in Tomatensahnesauce)

Linguine Zucchini **13.80**

(Linguine in hausgemachter Zucchini-creme
mit Zucchini-chips getoppet)

Wir empfehlen dazu Burrata **18.50**

Penne Burrata **16.90**

(Penne in hausgemachtes Basilikumpesto
mit Tomatenwürfel und Burrata)

Tagliatelle Nero Gamberi **17.50**

(Tagliolini mit Garnelen und Knoblauch in Tomatensahnesauce serviert mit frischen Kräutern)

PASTA KLASSIKER

(weitere Klassiker auf Anfrage möglich)

Penne Arrabiata (vegan) **10.90**

(Penne in fruchtig, scharfer Tomatensauce mit Knoblauch und frischen Kräutern)

-wir empfehlen dazu Hähnchenbrustfilet- **15.90**

Spaghetti Polpette **12.90**

(Hackfleischbällchen vom Rind in würziger Tomatensauce)

-Mit Veganen Hackbällchen- **14.90**

Spaghetti Carbonara **12.90**

(italienischer Pancetta Speck mit Sahne,
Eigelb, Parmesan und schwarzem Pfeffer)

Alkoholfreie Getränke

Magnus Wasser

(still/sprudel)

Fl. 0.25l 3.00

Fl. 0.75l 6.50

Coca Cola, Cola Zero 0.2l 3.50

Fanta, Sprite 0.2l 3.50

Mezzo Mix 0.2l 3.50

Tonic Water, Bitter Lemon 0.2l 3.50

Ginger Ale, Ginger Beer 0.2l 3.50

Wild Berry, White Peach 0.2l 3.50

Säfte 0.2l 3.20 0.4l 4.80

Saftschorlen 0.2l 2.80 0.4l 3.90

(Klindworth: Apfel, Maracuja, Rhababer, Johannisbeere)

Red Bull / Sugarfree / Red Edition 0.25l 4.50

Limonade & Eistee 0.3l 4.90

(Hausgemacht und täglich wechselnd)

BIER

Birra Moretti (Fass) 0.25l 3.90 0.4l 5.20

Alsterwasser 0.25l 3.90 0.4l 5.20

Heineken Fl. 0.25l 3.50

Heineken 0.0% Fl. 0.25l 3.50

Erdinger Weizenbier Fl. 0.5l 5.30

Corona Fl. 0.33l 4.70

KAFFEE PASCUCCI

Espresso 2.50 **Doppio** 3.80 **Macchiato** 2.80

Cappuccino 3.80 **Latte Macchiato** 3.80

Cafe Crema 3.00 **Espresso Coretto** 4.80

Tee 3.00 **Hafermilch** 0.50

VINO DELLA CASA

Primitivo Rotwein

Glas 0.2l 5.80

Pinot Grigio Weißwein

Karaffe 0.5l 12.50

Bardolino Rosé

Karaffe 1l 23.00

OFFENE WEINE

Weißweine

“Chardonnay 2021“

Cantina di Custoza

Rebsorte: 100% Chardonnay

Italien, Venetien, **trocken**

0.2l 6.80 0.5l 14.80 1l 27.80

“Lugana DOC 2019“

Colonna Ducale

Rebsorte: 100% Ducale

Italien, Venetien, **trocken**

0.2l 9.40 0.75l 35.00

“Fürst 2021“

Weingut Kron

Rebsorte: 100% Grauburgunder

Deutschland, Rheinhessen, **Halbtrocken**

0.2l 7.50 0.5l 16.50 1l 31.00

Rotweine

“Merlot Garda DOC 2021“

Cantina di Custoza

Rebsorte: 100% Merlot

Italien, Venetien, **trocken**

0.2l 6.80 0.5l 14.80 1l 27.80

“Montepulciano DOC 2018“

Collefrisio

Rebsorte: 100% Montepulciano

Italien, Abruzzen, **trocken**

0.2l 8.80 0.75l 32.00

“Nero d'Avola 2020“

Villa Carumè

Rebsorte: 100% Nero d' Avola

Italien, Sizilien, **trocken**

0.2l 9.40 0.75l 35.00

Codarossa Lambrusco

Albinea Canali

Rebsorte: 85% Lambrusco di Grasparossa 15% Malbo Gentile

Italien, Emilia Romagna, **lieblich**

0.2l 7.20 0.75l 26.50

COCKTAILS & LONGDRINKS

Cocktail Klassiker

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

Gin Basil Smash 13.90 (Happy Hour) 10.90
(Gin Malfy Limone, Basilikum, Limette, Zucker)

Tommy's Margarita 10.50 (Happy Hour) 7.50
(Jose Cuervo Tequila, Limettensaft, Agavensirup)

Espresso Martini 13.00 (Happy Hour) 10.00
(Vodka, Espresso, Khalua, Zuckersirup)

Old Fashioned 11.90 (Happy Hour) 8.90
(Four Roses Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitter)

Sidecar 11.00 (Happy Hour) 8.00
(Vecchia Romagna, Cointreau, Zitronen)

Cosmopolitan 11.00 (Happy Hour) 8.00
(Absolut Vodka, Cranberry, Limette)

Grappa Basil Smash 14.90 (Happy Hour) 11.90
(Nonino Tradizione, Basilikum, Limette, Zucker)

Pornstar Martini 13.90 (Happy Hour) 10.90
(Absolut Vanilla, Passoã, Maracuja, Limette, Vanille)

Cicchetteria Daiquiris

Classic Daiquiri 10.50 (Happy Hour) 7.50
(Havanna Club 3, Limettensaft, Zucker)

Strawberry Daiquiri 12.90 (Happy Hour) 9.90
(Havanna Club 3, Erdbeere, Limette, Zucker)

Pineapple Daiquiri 14.50 (Happy Hour) 10.50
(Plantation Pineapplerum, Limette, Ananas, Zucker)

Sours

Cicchetteria Sour 11.00
(Karamellvodka, Maracuja, Eiweiß, Zitronen, Zucker)

Amaretto Sour 11.00
(Disaronno, Orange, Eiweiß, Zitronen, Zucker)

Aperol Sour 11.00
(Aperol, Orange, Eiweiß, Zitronen, Zucker)

Pisco Sour 11.00
(Barsol, Eiweiß, Limette, Zucker, Angostura Bitter)

Whisky Sour 11.00
(Four Roses Bourbon, Eiweiß Zitronen, Zucker)

Amaro Sour 11.00
(Ramazotti, Orange, Eiweiß, Zitronen, Zucker)

Limoncello Sour 11.00
(Villa Massa, Gin Malfy Limone, Eiweiß, Zitronen, Zucker)

Tequila Sour 11.00
(Jose Cuervo Silver, Eiweiß, Limette, Zucker)

Nocciola Sour 11.00
(Frangelico, Eiweiß, Limette, Zucker)

Highballs

High Pampero 11.00
(Pampero Aniversario rum, Orange, Ginger Ale)

Italian Mule 11.50
(Absolut Vodka, Limoncello, Limette, Ginger Beer)

Tequila Flower 11.50
(Jose Cuervo, Limette, Holunder, Soda)

Amaro Ginger 9.00
(Ramazotti, Limette, Ginger Ale)

Dark 'N Stormy 9.50
(Havanna 7, Limette, Ginger Beer)

Moscow Mule 10.50
(Absolut Vodka, Limette, Ginger Beer)

Johnnie & Peach 11.00
(Black Label, Pfirsich, White Peach)

Chicago Fizz 12.50
(Santa Teresa Rum, Portwein, Limette, Soda)

Longdrinks

Absolut Lemon 8.50
(Absolut Vodka, Bitterlemon, Zitrone)

Roses Cola 8.50
(Four Roses, Coca Cola)

Cuba Libre 10.50
(Havanna 7, Coca Cola, Limette)

Vodka Redbull 9.50
(Absolut Vodka, Redbull)

Gin Sul Classico 11.50
(Gin Sul, Tonic Water, Zitrone)

Knut Hansen Tonic 11.00
(Knut Hansen, Tonicwater, Orange)

Martini Tonic 8.50
(Martini Bianco, Tonicwater, Zitrone)

Viele weitere Longdrinks auf unserer Spirituosenkarte
Jede Spirituose als 4cl + 3.50 Aufschlag

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema 8.00
(Ginger Ale, Limette, Rohrzucker)

No Gin Basil 9.90
(Knut Hansen 0.0% Gin, Basilikum, Limette, Zucker)

Cicchetteria Virgin 7.00
(Maracujasaft, Limette, Grenadine)

Espresso Martino 10.50
(Seedlip Spice 94, Espresso, Zucker)

Strawberry Lemon 5.50
(Soda, Limettensaft, Erdbeeren)

No Gin Wildberry 8.00
(Knut Hansen 0.0% Gin, Wild Berry, rote Früchte)

WEINKARTE

Weißweine

“Aurato 2020“

il Conte Villa Prandone
Rebsorte: 100% Pecorino
Italien, Montepulciano, **trocken**
0.75l 37.00

“Serranova Fiano 2021“

Agricole Vallone
Rebsorte: 100% Fiano di Avellino
Italien, Apulien, **trocken**
0.75l 38.50

“Lugana I Frati 2021“

Cà dei Frati
Rebsorte: 100% Turbiana
Italien, Lombardei, **trocken**
0.75l 49.00 Magnum 1.5l 95.00

Gavi di Gavi 2021

Villa Sparina
Rebsorte: 100% Cortese
Italien, Piemont, **trocken**
0.75l 55.00

Roséweine

“Rosé & Rosé“

il Conte Villa Prandone
Rebsorte: Sangiovese & Merlot
Italien, Montepulciano, **trocken**
0.75l 34.00

“Maremma Crudelia 2020“

Nudo Vino
Rebsorte: 100% Sangiovese
Italien, Toskana, **trocken**
0.75l 38.50

“Miraval“

Chateau Miraval
Rebsorte: Cinsault
Frankreich, Provence, **trocken**
0.75l 55.00 Magnum 1.5l 100.00

Prosecco & Champagner

Brut Imperial Ice Imperial

Moët & Chandon
Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay
Italien, Champagne, **trocken**
0.75l 120.00 0.75l 160.00

Belussi Prosecco Brut

Belussi Spumanti
Rebsorte: Glera
Italien, Venetien, **trocken**
0.75l 44.00

Rotweine

“Rosso Piceno 2020“

il Conte Villa Prandone

Rebsorte: Sangiovese & Montepulciano

Italien, Montepandone, **trocken**

0.75l 37.00

“Zipolo Marche Rosso 2015“

il Conte Villa Prandone

Rebsorte: Merlot & Montepulciano

Italien, Montepandone, **trocken**

0.75l 62.00

Bricco San Pietro Barolo 2015

Anna Maria Abbona

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Italien, Barolo, **trocken**

0.75l 155.00

“Rosso Piceno Superiore 2017“

il Conte Villa Prandone

Rebsorte: Sangiovese & Montepulciano

Italien, Montepandone, **trocken**

0.75l 52.00

“Chianti Classico Riserva 2019“

Marchesi Antinori

Rebsorte: Sangiovese & Cabernet Sauv.

Italien, Toskana, **trocken**

0.75l 125.00

“Amarone della Valpolicella Pietro Dal Cero 2016“

Cà dei Frati

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Italien, Lombardei, **trocken**

0.75l 190.00

“Since 1913 Primitivo Puglia Rosso 2019“

Torrevento

Rebsorte: 100% Primitivo

Italien, Apulien, **trocken**

0.75l 58.00 Magnum 1.5l 110.00

SPIRITUOSENKARTE

Vodka

Absolut	2cl	2.50	4cl	5.00
Absolut Elyx	2cl	4.00	4cl	8.00
Grey Goose	2cl	4.50	4cl	9.00

Tequila

Jose Cuervo Silver	2cl	3.00		
Jose Cuervo Gold	2cl	3.00		
Don Julio Blanco / Reposado	4cl	8.00	/	9.00
Del Maguey Vida Mezcal	2cl	4.00	4cl	8.00

Rum

Havanna 7 Añejo - Cuba	2cl	3.50	4cl	7.00
Pampero Aniversario 10 Añejo - Venezuela	2cl	3.80	4cl	7.50
Santa Teresa 1796 12 Añejo - Venezuela	2cl	4.50	4cl	9.00
Botucal Reserva 12 Añejo - Venezuela	2cl	4.80	4cl	9.50
Havana 3 Añejo - Cuba	2cl	2.50	4cl	5.00

Vermouth

Martini Rosso - Italien	4cl	5.00
Martini Bianco - Italien	4cl	5.00
Martini Fierro - Italien	4cl	5.00

Whiskey

Four Roses - Kentucky Bourbon	4cl	5.00
Ballentines - Blended Scotch	4cl	5.50
Black Label - 12 Years Blended Scotch	4cl	7.00
Gold Label - 18 Years Blended Scotch	4cl	9.50
The Glenlivet - 15 Years Single Malt Scotch	4cl	12.00

Liköre u.ä

Ramazotti	2cl	2.50	4cl	5.00
Averna	2cl	2.50	4cl	5.00
Ramazotti Sambuca	2cl	2.50		
Vodka Karamell	2cl	2.50		
Frangelico	2cl	2.50		
Villa Massa Limoncello	2cl	2.50		
Disaronno Amaretto	2cl	2.50		
Baileys	4cl	5.00		
Licor 43	2cl	2.50		
Campari	4cl	5.50		

Gin

Gin Malfy - Italien	4cl	5.50
Gin Malfy Limone - Italien	4cl	5.50
Gin Malfy Rosa - Italien	4cl	5.50
Gin Malfy Arancia - Italien	4cl	5.50
Gin Sul - Hamburg	4cl	8.00
Knut Hansen - Hamburg	4cl	7.50

Gin

Nonino Tradizionale 4l - Italien	2cl	2.50	4cl	5.00
il Merlot di Nonino - Italien	2cl	4.00	4cl	8.00
il Chardonnay di Nonino - Italien	2cl	3.50	4cl	7.00
il Prosecco di Nonino - Italien	2cl	5.00	4cl	10.00
Nonino AnticaCuvee - Italien	2cl	6.50	4cl	13.00

Brandy

Cardenal Mendoza - Spanien	4cl	8.00
Vecchia Romagna - Italien	4cl	6.00
Hennessy VSOP - Frankreich	4cl	10.00

Longdrink Aufschlag

Spirituosenpreis 4cl +3.50 / Redbull +4.50