

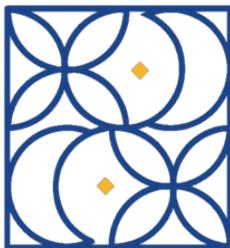
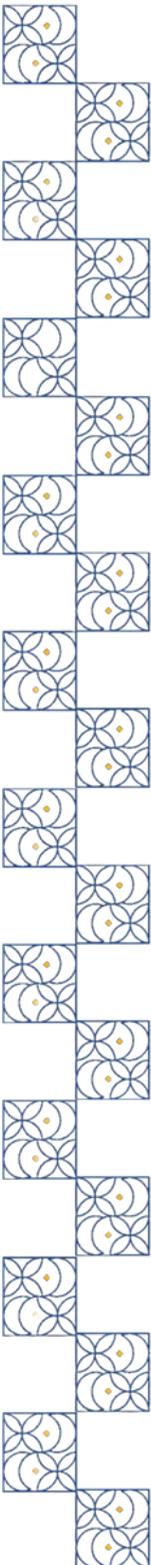
CECi

RISTORANTE

UNA PROMESSA DI CUCINA

Menù





Una Storia fatta di
Tradizioni, Radici, Famiglia e

Perseveranza

Chef Francesco De Gregorio

COCKTAILS

APEROL SPRITZ

ALL'INFUSO DI ARANCIA SPEZIATA

€ 6,00

ABSOLUT WATERMELON SPRITZ

COCKTAIL ALL'ANGURIA

€ 7,00

ABSOLUT MELON SPRITZ

COCKTAIL AL MELONE

€ 7,00

LIMONCELLO SPRITZ

A BASE DI SFUSATO AMALFITANO E LIMONI FEMMINIELLO

€ 7,00

MANGO FLOWER SPRITZ

A BASE DI MANGO, CON SENTORI DI ROSE EGIZIANE E PESCA, ENERGETICO E DISSETANTE

€ 7,00

CALABRO SPRITZ

ALLE ERBE AROMATICHE E BERGAMOTTO CALABRO

€ 7,00

RUPES SPRITZ

ELEGANTE E RAFFINATO,
ALLE ERBE AROMATICHE ROMANE

€ 8,00

RUPES SPRITZ GOLD

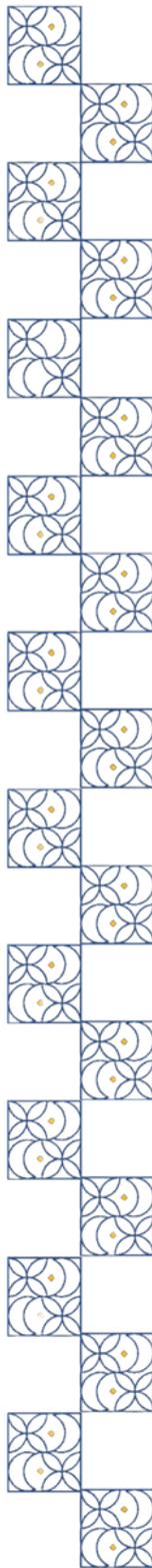
RIVISITAZIONE CON NOTE FRESCHE DELL'AMARO RUPES
AFFINATO IN BARRIQUE DI ROVERE

€ 12,00

PRINCIPIUM TONIK GIN

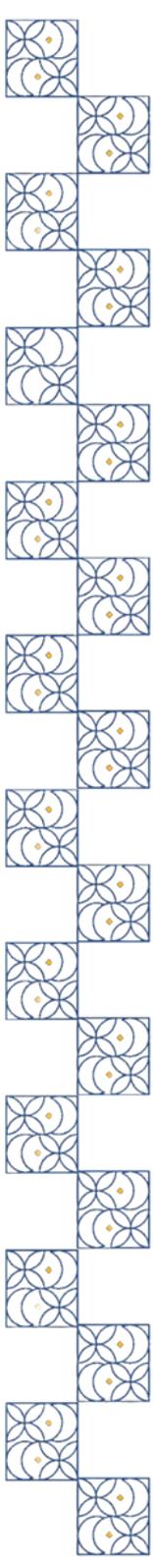
DRINK LUXURY
PREMIUM GIN CON INFUSO DI BERGAMOTTO
E PEPERONCINI CALABRESI MISCELATO CON SODA E LIME

€ 15,00



SERVIZIO 2€

*ALLERGENI SECONDO REG.UE 1169/20 CONSULTABILE NELLA SEZIONE DEDICATA



STREET FOOD

GAMBERI PANKO	€ 1,50
TACOS DI MAIS CON BACCALÀ MANTECATO *1,4,7	€ 4,00
CHIPS DI RISO ALLO ZAFFERANO	€ 4,00
CUOPPO PARTENOPEO FRITTATINA AL COTTO DI BUFALA E PROVOLA AFFUMICATA, CROCCHÈ, ARANCINO AL RAGÙ NAPOLETANO,ZEPPOLINA	€ 5,00
APERITIVO DELLO CHEF 1 CALICE DI VINO O 1 APEROL SPRITZ ACCOMPAGNATO DA : TAGLIERE DI SALUMI E CUOPPO PARTENOPEO	€ 15,00

CRUDO CECÌ

CRUDO DI MARE SELEZIONE DELLO CHEF *2	€ 18,00
CARPACCIO DI BACCALÀ CON SCAROLE, OLIVE E PAPPACELLE *2	€ 16,00
SCAMPI XL BAIA DI POCUPINE *2	€ 9,00 cadauno
GAMBERI ROSSI XL DI MAZZARA DEL VALLO *2	€ 5,00 cadauno
OSTRICHE	€ 3,50 cadauno

TARTARE DI MANZO

AGLI AGRUMI, RAPE ROSSE E TARTUFO
*11,14

€ 12,00

BACCALÀ FRITTO

CON INSALATINA DELL'ORTO DI CECÌ
E VERDURE IN AGRODOLCE
*1,3,4,5,11

€ 13,00

MOSCARDINO VERACE

CON PATATE SCHIACCIATE ALL'ACETO DI LAMPONE
*2,4,13

€ 13,00

SOTT'OLI DELL'ORTO DI CECÌ

CON SALUMI E FORMAGGI DEI MONTI LATTARI

€ 11,00

ANTIPASTO DI TERRA CECÌ

TAGLIERE DI SALUMI E SOTT'OLI,
MONTANARA CON STRACCIATELLA E TARTUFO,
CROSTONE DI PANE CON PANCETTA E PECORINO
TEGAMINO DI CECÌ

€ 15,00

ANTIPASTO DI MARE CECÌ

ALICI E GAMBERI MARINATI, PANE BURRO ED ALICI
MONTANARA CON STRACCIATELLA, TARTUFO E
GAMBERI,
POLIPETTI ALLA LUCIANA

€ 15,00

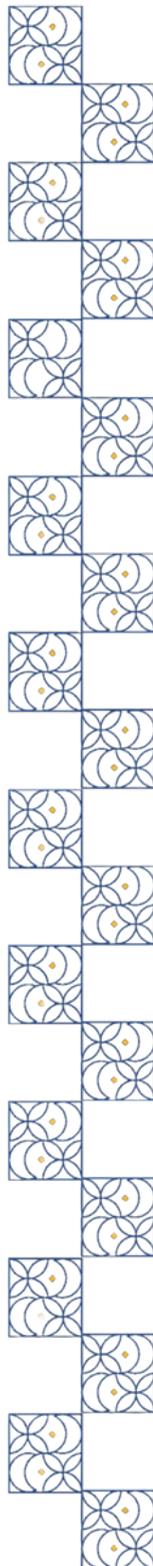
TEGAMINO DI NONNA CECILIA

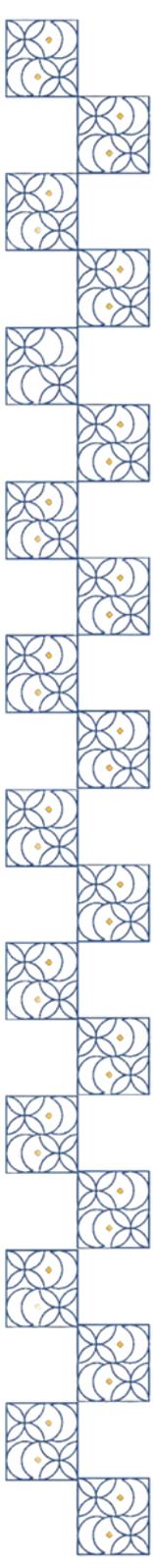
CON SALSICCIA, FAGIOLI ALLA MESSICANA
E CROSTONE DI PANE
*1,4,7

€ 8,00

ANTIPASTO DEL GIORNO

€ 11,00





PRIMI PIATTI

**TONNARELLO ALLA
CHITARRA**

€ 16,00

AL GUAZZETTO DI GAMBERI ROSSI E LIMONE

*1,2,3

LINGUINE

€ 13,00

CON ZUCCA, SEPIE VERACI E LIMONE VERDE

*1,13

**PACCHERI RIGATI
ALLA GENOVESE**

€ 12,00

CON ALLORO E PARMIGIANO REGGIANO

*1,2,3

TORTELLI RIPIENI

€ 12,00

AL RAGÙ DI PORCINI ED ERBETTE AROMATICHE
CON GRANELLA DI SALSICCIA LOCALE
E PATATE AL ROSMARINO

*1,2,3

**PACCHERI ALLO
SCARPARIELLO
CONTEMPORANEO**

€ 12,00

AL RAGÙ DI PORCINI ED ERBETTE AROMATICHE
CON GRANELLA DI SALSICCIA LOCALE
E PATATE AL ROSMARINO

*1,2,3

PRIMO DEL GIORNO

€ 13,00

LA PROPOSTA DELLO CHEF

GUANCIA DI MANZOGLASSATA AL ROSSO DI JANARE
*2,3,12,13

€ 16,00

TRIGLIA AGLI AGRUMICON MILLEFOGLIE DI PATATE E SALSA AL PREZZEMOLO
*4,5,12,13

€ 22,00

FRITTURINADI GAMBERI E CALAMARI
*1,2,4

€ 18,00

BISTECCA CON OSSO

TAGLIO CECÌ, CON VERDURE DI STAGIONE

€ 50,00
al Kg**TAGLIATA**SELEZIONE DELLO CHEF
*4,5,12,13

€ 22,00

PESCATO DEL GIORNOLA PROPOSTA DELLO CHEF AGLI AROMI MEDITERRANEI
*1,2,4

€ 22,00

VERDURE DI STAGIONE

AL VAPORE/TRIFOLATE/GRIGLIATE

€ 5,00

PATATINE FRITTE

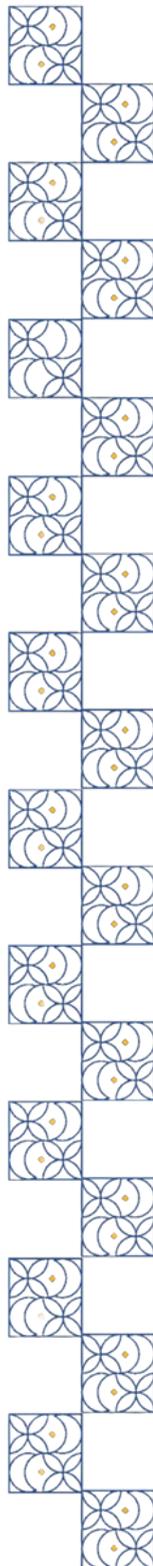
€ 4,00

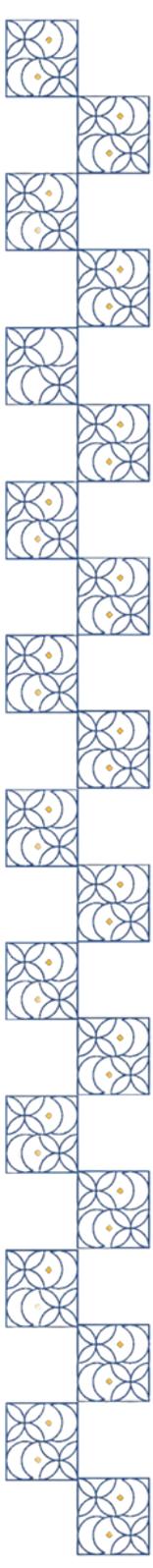
KETCHUP ARTIGIANALE

€ 1,00

MAYO AL LATTE DI SOYA

€ 1,00





PANINI

AMERICAN BUN ARTIGIANALE

€ 10,00

CON BURGER DI SCOTTONA AI NOSTRI AROMI
CHEDDAR, BACON CROCCANTE, INSALATA,
CIPOLLE ROSSE CAMELLATE E POMODORINI
*1,11

BUN ARTIGIANALE

€ 11,00

CON MILANESE DI BACCALÀ
MAYO ALLA SOYA, SCAROLA E VERDURE AGRODOLCI
*1,4

CIABATTA AL LIEVITO MADRE

€ 10,00

INVECCHIATO 10 ANNI,
SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA
*1,7

DOLCI

TIRAMISÙ

*2,3,7,9,13,14

€ 5,00

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA

CON CREMA CHANTILLY FRUTTI DI BOSCO
E GELATO AL FIOR DI LATTE

*2,3,7,9,13,14

€ 7,00

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE

CON NOCCIOLE SABBIAIE, CACAO E
GELATO ALLA STRACCIATELLA

*7,8

€ 7,00

COPPETTA DI FRUTTA FRESCA

CON GELATO AL FIOR DI LATTE
E CRUMBLE AGLI AGRUMI

*2,3,7,9,13,14

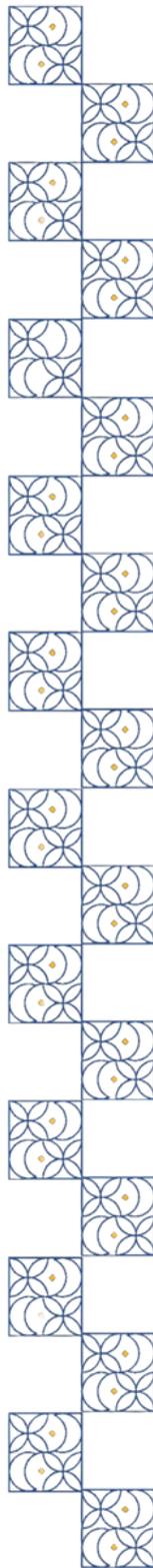
€ 7,00

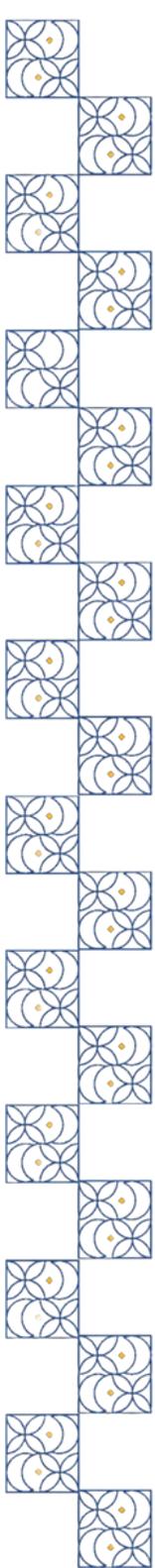
CANTUCCI

E VIN SANTO

*2,3,7,9,13,14

€ 7,00





BEVANDE

ACQUA DOLOMIA
NATURALE/FRIZZANTE 75 CL

€ 2,50

COCA COLA
ORIGINAL/ZERO 33CL

€ 2,50

FANTA
33CL

€ 2,50

BIRRE

**LUPULUS -TRIPEL BELGIAN
STRONG GOLDEN ALE**
BIONDA / ROSSA 75 CL

€ 10,00

NOCTUS 100 SCURA
66CL

€ 10,00

PERONI
33CL

€ 2,50

VINI DOLCI

QUID AROMA SELEZIONE JANARE
LA GUARDIANENSE 75CL

€ 18,00

SPUMANTE DOLCE MOSCATO

€ 18,00

DISTILLATI

GRAPPA BARRICATA

€ 7,00

AMARO MANNAMARU 30%

€ 7,00

AMARO DEL CAPO

€ 4,00

SERVIZIO 2€

*ALLERGENI SECONDO REG.UE 1169/20 CONSULTABILE NELLA SEZIONE DEDICATA

ALLERGENI REG. UE 1169/20

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SEMI DI SESAMO
11. ANIDRIDE
SOLFOROSA
12. LUPINI
13. MOLLUSCHI
14. SENAPE