

CECCONI'S

BRUNCH

FRUIT PLATE (PB)	5
WAFFLES, <i>banana, maple syrup</i> (GF)	6
GRANOLA, <i>yoghurt, raspberries</i> (V)(GF)	6

CLARENCE COURT EGGS

FOCACCIA, <i>Parma ham, mozzarella, fried egg</i>	9
GREEN EGGS, <i>avocado, basil olive oil, multi-grain</i>	10
PORCHETTA HAM BENEDICT	10
FLORENTINE / ROYALE	9 / 11

CICCHETTI & STARTERS

ZUCCHINI FRITTI, <i>lemon aioli</i> (V)	5
PARMIGIANA, <i>aubergine, mozzarella, basil</i>	5
AVOCADO & CHICKPEA DIP, <i>crudites</i> (PB)	6
TRUFFLE ARANCINI, <i>fontina</i> (V)	6
MEATBALLS, <i>tomato sauce</i>	6
CALAMARI FRITTI, <i>smoked tomato aioli</i>	8
BURRATA PUGLIESE D.O.P. <i>cherry tomato, basil</i> (V) (GF)	9
TUNA TARTARE, <i>beetroot, chilli</i>	13

PLANT BASED

GREEN VEGETABLE SOUP	7
<i>cannellini beans, tarragon</i>	
FARM LEAF SALAD (GF)	6/10
<i>little gem, avocado, sherry vinegar</i>	
PUMPKIN PIZZA	7/12
<i>potato, radicchio, red onion</i>	
RISOTTO (GF)	16
<i>wild mushroom, parsley</i>	

SIDES ALL AT 4.50

CAVOLO NERO (GF) (PB)	
STEAMED BROCCOLI (GF) (PB)	
MIXED SALAD (GF) (PB)	
WOOD OVEN RADICCHIO (GF) (PB)	
TUSCAN ROAST POTATOES (GF) (PB)	

SUNDAY ROAST

available every Sunday from 12 to 5pm

PORCHETTA ROMANA	18
<i>focaccia, apple sauce</i>	
RIB OF BEEF	20
<i>yorkshire pudding, horseradish</i>	
<i>Tuscan Roast Potatoes, Seasonal Italian Vegetables</i>	

PASTA

BOWL
for the table

LASAGNA, <i>beef ragu</i>	12	27
TONNARELLI, <i>cacio e pepe</i>	14	33
RIGATONI, <i>bolognese</i>	16	39
PAPPARDELLE, <i>wild boar ragu</i>	18	45
LINGUINE, <i>vongole, bottarga</i>	20	48
SPAGHETTI LOBSTER, <i>chilli</i>	24	61

WOOD OVEN PIZZA

BUFFALO MOZZARELLA (V)	7/12
<i>tomato, basil</i>	
NAPOLI	7/12
<i>capers, olives, anchovies</i>	
SPICY SALAMI	9/14
<i>chilli</i>	
MORTADELLA	14
<i>ricotta, gorgonzola, courgette</i>	
PARMA HAM	15
<i>rocket, tomato, stracciatella</i>	
BLACK TRUFFLE	20
<i>fior di latte, wild mushroom</i>	

MAINS

CHICKEN PAILLARD (GF)	16
<i>rocket, parmesan</i>	
SALMON (GF)	17
<i>braised fennel, thyme</i>	
STONE BASS (GF)	18
<i>roast new potatoes, cavolo nero</i>	
GUINEA FOWL (GF)	18
<i>celeriac puree, radicchio</i>	
BEEF SIRLOIN (GF)	24
<i>aubergine caponata, salsa carne</i>	
VEAL MILANESE	28
<i>lemon salt</i>	

SPARKLING

	125ML	BOTTLE		
PROSECCO TREVISO DOC, <i>Luna Argenta, Brut NV</i>	9	42	RUINART, <i>Brut NV</i>	78
ROSE DE'SALICI, <i>Col de'Salici, Brut NV</i>	45		RUINART BLANC DE BLANCS, <i>Brut NV</i>	115
FRANCIACORTA BRUT 25, <i>Fratelli Berlucci, NV</i>	11	55	DOM PERIGNON, <i>Brut 09</i>	195

WHITE

	175ML	500ML	BOTTLE
ITALY			
GRECANICO, <i>Pieno Sud, Sicilia 19</i>	7	17	25
FIANO, <i>Masserie, Codici, Puglia 18</i>			28
CORTESE VISTAMONTE, <i>Ricossa, Piemonte 18</i>			28
CHARDONNAY, <i>Alpha Zeta, Veneto 19</i>			29
VERDICCHIO DEI CASTELLI, <i>Vignamato, Marche 19</i>	7.5	21	29
GAMBELLARA CLASSICO, <i>Cantina di Gambellara, Veneto 18</i>			30
SOAVE CLASSICO, <i>Monteforte, Veneto 19</i>	8	22	32
GRILLO, <i>Sicily, Paolini, Sicily 19</i>	8.5	25	34
PINOT GRIGIO DELLE DOLOMITI, <i>Thovati, Veneto 18</i>	8.5	25	35
VERMENTINO 'PRIMO BIANCO', <i>Messa, Sardegna 19</i>			36
FALANGHINA BENEVENTANO, <i>Vesovo, Campania 19</i>			38
SAUVIGNON BLANC, <i>Castel Firmian, Trentino 18</i>	9.5	26	39
LUGANA, <i>Catulliano, Pratiello, Lombardia 19</i>			42
FRIULANO, <i>Azienda Agricola Blason, Friuli Isonzo 17</i>			44
GAVI DI GAVI, <i>'Le Meirana' Broglia, Piemonte 19</i>	12	32	46
PECORINO, <i>La Valentina, Abruzzi 18</i>			48
SAUVIGNON BLANC, <i>Conte della Vipera, Umbria 16</i>			55
CHARDONNAY 'BRAMITO DEL CERVO', <i>Umbria 17</i>			68
CERVARO DELLA SALA, <i>Antinori, Umbria 18</i>			85

ROSE

	175ML	500ML	BOTTLE
PINOT GRIGIO, <i>Ponte Pietra, Veneto 19</i>	7.5	19	28
LADY A, <i>Provence KJP, France 19</i>	9.5	26	39
SCALABRONE DI GUADO AL TASSO, <i>Bolgheri 17</i>			45

RED

	175ML	500ML	BOTTLE
ITALY			
FRAPPATO, <i>Pieno Sud, Sicilia 19</i>	6.5	17	25
SYRAH, <i>Passo del Tempio, Sicilia 19</i>			27
PRIMITIVO, <i>Visconti della Rocca, Puglia 19</i>	7.5	21	29
MERLOT 'DOLOMITI', <i>Terre del Noce, Veneto 18</i>			29
NERO D'AVOLA, <i>Paolini, Sicilia 19</i>			32
NEGROAMARO RISERVA, <i>Salice Salentino, Puglia 16</i>	8.5	25	35
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, <i>Itinera, Abruzzo 17</i>	8.5	25	36
BARBERA D'ASTI, <i>Casareggio, Pavia, Piemonte 18</i>	10.5	28	42
CANNONAU 'I FIORI', <i>Pala, Sardinia 18</i>			45
CHIANTI RUFINA, <i>Selvapiana, Toscana 18</i>			48
LANGHE NEBBIOLO SIMANE, <i>Reverdito, Piemonte 18</i>	13.5	36	54
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, <i>Toscana 16</i>			58
IL BRUCIATO, <i>Quado al Tasso, Bolgheri 17</i>			65
BARBARESCO BASARIN, <i>Adriano, Piemonte 16</i>			68
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, <i>Alpha Zeta, Veneto 17</i>			70
BADIA PASSIGNANO GRAN SELEZIONE, <i>Chianti Riserv, Toncano 15</i>			85
BRUNELLO DI MONTALCINO, <i>Argiano, Toscana 15</i>			95
BAROLO LA MORRA, <i>Giovanni di Giuliano, Piemonte 15</i>			110
TIGNANELLO, <i>Antinori, Toscana 16</i>			145

SWEET

	75ML	BOTTLE
MOSCATO, <i>Dindarello, Maculan, Veneto 18 (37.5cl)</i>	7	35
SAUTERNES, <i>Château Briatte 15 (37.5cl)</i>	8	39
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO, <i>Tenute Antinori, Toscana 14 (50cl)</i>		65