

# CECCONI'S

## BRUNCH

FRUIT PLATE (PB) . . . . .	6
GRANOLA, <i>yoghurt, raspberries</i> (V)(GF) . . . . .	7
WAFFLES, <i>banana, maple syrup</i> (GF) . . . . .	9

## CLARENCE COURT EGGS

FOCACCIA, <i>Parma ham, buffalo moz, fried egg</i> . . . . .	11
GREEN EGGS, <i>avocado, basil olive oil, multi-grain</i> . . . . .	12
PORCHETTA HAM BENEDICT . . . . .	12
FLORENTINE / ROYALE . . . . .	11 / 13

## CICCHETTI & STARTERS

ZUCCHINI FRITTI, <i>lemon aioli</i> (V) . . . . .	5
PARMIGIANA, <i>aubergine, mozzarella, basil</i> . . . . .	6
TRUFFLE ARANCINI, <i>fontina</i> (V) . . . . .	7
MEATBALLS, <i>tomato sauce</i> . . . . .	7
AVOCADO & CHICKPEA DIP, <i>crudite</i> (PB) . . . . .	9
CALAMARI FRITTI, <i>smoked tomato aioli</i> . . . . .	9
BURRATA PUGLIESE D.O.P. <i>cherry tomato, basil</i> (V) (GF) . . . . .	10
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 VERDE (GF) . . . . .	16
<i>wild mushroom, parsley</i>	

## PASTA

PENNE, <i>tomato, burrata</i> (V)	11	24
LASAGNA, <i>beef ragu</i>	13	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>	26	61

## BOWL

*for the table*

## 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>	
BEEF SIRLOIN (GF) . . . . .	24
<i>aubergine caponata, salsa carne</i>	
VEAL MILANESE . . . . .	28
<i>lemon salt</i>	

## SIDES ALL AT 5

CAVOLO NERO (GF) (PB) . . . . .	
STEAMED BROCCOLI (GF) (PB) . . . . .	
MIXED SALAD (GF) (PB) . . . . .	
TUSCAN ROAST POTATOES (GF) (PB) . . . . .	

## SPARKLING

	125ML	BOTTLE		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> . . . . .	125
FRANCIACORTA BRUT 25, <i>Fratelli Berlucchi, NV</i> . . . . .	11	55	DOM PERIGNON, <i>Brut 09</i> . . . . .	225

## 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>Trovati, Veneto 18</i> . . . . .	8.5	25	35
VERMENTINO 'PRIMO BIANCO', <i>Mesa, Sardegna 19</i> . . . . .			36
FALANGHINA BENEVENTANO, <i>Vesuvo, Campania 19</i> . . . . .			38
SAUVIGNON BLANC, <i>Castel Firmian, Trentino 18</i> . . . . .	9.5	26	39
LUGANA, <i>Catulliano, Pratello, Lombardia 19</i> . . . . .			42
FRIULANO, <i>Azienda Agricola Blason, Friuli Isonzo 17</i> . . . . .			44
GAVI DI GAVI, <i>'Le Meirana' Brogna, 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> . . . . .			95

## ROSE

	175ML	500ML	BOTTLE
PINOT GRIGIO, <i>Ponte Pietra, Veneto 19</i> . . . . .	7.5	19	28
LADY A, <i>Provence NP, 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> . . . . .	7	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> . . . . .	12	32	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> . . . . .			165

## SWEET

	175ML	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