

C I C C H E T T I

Crostini Misti	45
<i>Datterini tomatoes, basil pesto Pecorino and honey</i> ^{d, g, n}	
Pizzetta al Rosmarino	50
<i>Rosemary flatbread, ricotta and fresh herbs</i> ^{d, g}	
Arancini al Tartufo	50
<i>Truffle arancini, mushrooms, Parmigiano Reggiano</i> ^{d, e, g}	
Polpette in Sugo	50
<i>Meatballs, tomato sauce, toasted bread</i> ^{d, e, g}	

A N T I P A S T I

Ribollita	50
<i>Tuscan bean soup with carrot, celery, onion and black kale</i> ^{pb}	
Insalata di Radicchio	70
<i>Radicchio, carrot, Datterini tomatoes, pear, Pecorino, walnuts and balsamic</i> ^{d, n}	
Insalata di Polpo.....	90
<i>Octopus, Taggiasca olives, roasted red peppers, parsley and lemon</i> ^{sh}	
Crostone.....	90
<i>Toasted bread, Datterini tomatoes, basil, burrata and balsamic</i> ^{d, g}	
Parmigiana	90
<i>Aubergine, Parmigiano Reggiano, basil pesto, buffalo mozzarella</i> ^{d, g, n}	
Insalata di Cesare con Astice.....	105
<i>Romaine, anchovies, breadcrumbs, lobster, Parmigiano Reggiano</i> ^{f, sh, g, d}	
Calamari e Gamberi Fritti	100
<i>Fried calamari and prawns, Italian herb mayonnaise, lemon</i> ^{sh, g, e}	
Tartare di Tonno	110
<i>Tuna tartare, asparagus, tarragon mayonnaise, roasted onion crumbs</i> ^{f, e, g}	
Carpaccio di Black Angus al Tartufo.....	140
<i>Black Angus beef, fresh black truffle, rocket and Parmesan shavings</i> ^d	

P R I M I

Gnocchi in Salsa Rosa	110
<i>Pink sauce, aromatic herbs, Parmigiano Reggiano</i> ^{d, e, g}	
Ravioli Burro e Salvia	120
<i>Ricotta and spinach ravioli, butter and sage</i> ^{d, e, g}	
Tonnarelli Cacio e Pepe 	120
<i>Pecorino Romano, black pepper, toasted breadcrumbs</i> ^{d, e, g}	
Pappardelle alla Bolognese	130
<i>Beef ragù, Parmigiano Reggiano</i> ^{d, e, g}	
Lasagna al Ragù Bianco	130
<i>White meat ragù, celeriac cream, thyme veal sauce</i> ^{d, e, g}	
Linguine allo Scoglio	150
<i>Calamari, prawns, garlic, parsley, lemon zest</i> ^{g, sh}	
Penne al Ragù di Agnello	160
<i>Lamb ragù, thyme, lemon zest</i> ^{d, g}	
Tagliatelle all’Astice	200
<i>Lobster, Datterini tomatoes, basil</i> ^{d, e, g, sh}	

S E C O N D I

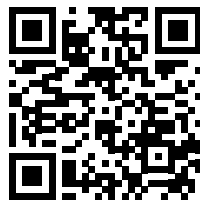
Bistecca di Pollo	145
<i>Grilled chicken leg, lemon, thyme, mushrooms</i>	
Filetto di Branzino	160
<i>Seared sea bass fillet, Sicilian caponata, basil pesto</i> ^{d, f, n}	
Salmone al Forno	180
<i>Salmon fillet, cannellini beans, wild rocket, red onion, balsamic glaze</i> ^f	
Vitello alla Milanese 	200
<i>Breaded veal, spinach</i> ^{e, g}	
Risotto allo Zafferano e Gamberi	200
<i>Saffron risotto, prawns, bisque</i> ^{d, sh}	
Tagliata di Manzo 	325
<i>Angus ribeye, rocket, Datterini tomatoes, Parmigiano Reggiano</i> ^d	
Filetto di Angus.....	360
<i>Beef fillet, asparagus, black truffle veal demi-glaze</i> ^d	

P I Z Z E

Margherita	90
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i> ^{d, g}	
Porcini e Taleggio	105
<i>Mozzarella, Taleggio, porcini, fresh oregano</i> ^{d, g}	
Quattro Formaggi e Miele	110
<i>Gorgonzola, scamorza, mozzarella, fontina, honey</i> ^{g, d}	
Diavola	115
<i>Spicy beef spianata, tomato sauce, mozzarella</i> ^{d, g}	
Bresaola e Rucola	120
<i>Mozzarella, tomatoes, rocket, Parmigiano Reggiano, balsamic glaze</i> ^{d, g}	
Salsiccia di Vitello e Peperoni Arrostiti	120
<i>Veal and fennel sausage, roasted red peppers, mozzarella</i> ^d	

C O N T O R N I A T 4 0

Spinaci Saltati, <i>sautéed spinach with garlic</i> ^{pb}
Verdure Grigliate, <i>grilled vegetables, basil, extra virgin olive oil</i> ^{pb}
Funghi Trifolati, <i>sautéed mushrooms with thyme</i> ^{pb}
Broccoli Grigliati, <i>grilled broccoli with Parmesan</i> ^d
Patate al Forno, <i>oven-roasted potatoes with rosemary and fennel seeds</i> ^{pb}



SCAN TO VIEW A MENU
WITH PICTURES

CECCONI'S

Doha

W H I T E 150ml

Sauvignon Blanc, *Domaine Du Cleray, Loire, France*
Albarino Rías Baixas, *Vionta, Galicia, Spain*
Chardonnay Ruffino, *Libaio, Tuscany*
Pinot Grigio, *Forchir, Friuli Grave*
Gavi, *La Raia, Rossi Cairo, Piemonte*

W H I T E I T A L Y 750ml

Grillo, *La Mura, Sicila*
Orvieto Classico, *Ruffino, Umbria*
Chardonnay, *Tormaresca, Puglia*
Chardonnay Ruffino, *Libaio, Tuscany*
Pinot Grigio, *Forchir, Friuli Grave*
Greco di Tufo, *Feudi di San Gregorio, Campania*
Chardonnay, *Forchir, Friuli Grave*
Gavi, *La Raia, Rossi Cairo, Piemonte*
Chardonnay Bramito, *Castello della Sala, Umbria*

W H I T E R E S T O F T H E W O R L D 750ml

Sauvignon Blanc, *Domaine Du Cleray, Loire, France* 380
Albariño, *Vionta, Rías Baixas, Galicia, Spain* 440
Gewurztraminer, *Hugel & Fils, Alsace, France* 555
Sauvignon Blanc, *Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand* 800
Meursault, *Bouchard Ainé & Fils, Heritage du Conseiller* 1,520

C H A M P A G N E & S P A R K L I N G 150ml 750ml

Prosecco Conegliano Valdobbiadene, *Tintoretto, Extra Dry NV* 105 535
Champagne Moet & Chandon, *Brut Imperial NV* 1,400
Champagne Dom Perignon, *Brut Vintage* 3,400

D E S S E R T W I N E 50ml 750ml

Luigi Bosca Gewürztraminer, *Argentina* 65 485
Sauterns, *Schroder & Schyler, France* 80 630

R E D 150ml

80 Nero d’Avola, *Tenuta Rapitala, Sicily* 80
90 Pinot Noir ‘Limited Selection’, *Montes, Aconcagua, Chile* 90
90 Merlot, *Forchir, Friuli Grave* 100
95 Malbec, *Luigi Bosca, Luján de Cuyo Mendoza, Argentina* 110
120 Chianti Rufina Riserva ‘Nippozzano’, *Frescobaldi, Tuscany* 125

R E D I T A L Y 750ml

Nero d’Avola, *Tenuta Rapitala, Sicily* 380
Merlot Sangiovese, *Santa Cristina, Tuscany* 400
Neprica, *Tormaresca, Puglia* 420
Merlot, *Forchir, Friuli Grave* 485
Morellino di Scansano, *Tenuta Santa Maria, Tuscany* 525
Chianti Classico ‘Peppoli’, *Antinori, Tuscany* 540
Nebbiolo d’Alba ‘Baluma’, *Diego Conterno, Piemonte* 590
Vino Nobile di Montepulciano, *La Braccessa, Tuscany* 590
Chianti Rúfina Riserva ‘Nippozzano’, *Frescobaldi, Tuscany* 620
Barbaresco, *Prunotto, Piemonte* 860
Amarone della Valpolicella, *Degli Dei, Veneto* 990
Tignanello, *Marchese Antinori, Tuscany* 1,660

R E D R E S T O F T H E W O R L D 750ml

Cabernet Sauvignon, *Stimson, Columbia Valley, Washington* 395
Pinot Noir ‘Limited Selection’, *Montes, Aconcagua, Chile* 430
Old Vine Zinfandel, *Ravenswood, California* 480
Malbec, *Luigi Bosca, Luján de Cuyo, Argentina* 535
Gevrey-Chambertin, *Antonin Rodet, Burgundy, France* 1,400

R O S E R E S T O F T H E W O R L D 150ml 750ml

Rose d’Anjou, *Domaine Sauvion, Loire, France* 65 285
Torres de Casta, *Miguel Torres, Catalunya, Spain* 380
Grenache Cotes Du Rhone ‘Belleruche’, *Chapoutier, France* 395
Whispering Angel, *Château d’Esclans, Provence, France* 600

D R A U G H T & B O T T L E D B E E R S 250ml 330ml

Stella Artois, *Belgium* 28 55
Heineken, *Netherlands* 28 55
Corona, *Mexico* 55
Peroni Nastro Azzuro, *Italy* 55

تشيكيتي

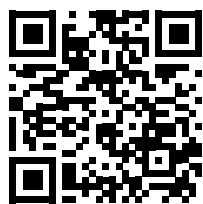
١٤٥.....	بيستيكا دي بولو
	فخذ دجاج مشوي، ليمون، زعتر، وفطر
١٦٠.....	فيليه دي برانزينو
	فيليه سمك القاروص المحمر، كابوناتا صقلية، وبيستو الريحان
١٨٠.....	سالموني آل فورنو
	فيليه سلمون، فاصوليا كانيليني، جرجير بري، بصل أحمر، وخل بلسميك
٢٠٠.....	فيتيلو ألا ميلانيز 🍴
	لحم عجل مغطى بفتات الخبز، وسبانخ
٢٠٠.....	ريزوتو بالزعفران والروبيان
	أرز بالزعفران، روبيان، وصلصة بيسك
٣٢٥.....	تالياتا دي مانزو 🍴
	لحم ريب آي أنجوس، جرجير، طماطم داتيريني، وجبة بارميجانو ريجيانو
٣٦٠.....	فيليه دي أنجوس
	فيليه لحم بقر، هليون، وصلصة ديمي جلاس باللحم وترافل الأسود

بيتزا

٩٠.....	مارغريتا
	صلصة طماطم، موزاريللا، وريحان
١٠٥.....	بورتشيني وإي تاليجيو
	موزاريللا، جبنة تاليجيو، فطر بورتشيني، وأوريغانو طازج
١١٠.....	واترو فورماجي إي ميلي
	جبنة جورجونزولا، سكامورزا، موزاريللا، فونتينا، وعسل
١١٥.....	ديافولا
	سلامي بقري حار (سبياناتا)، صلصة طماطم، وموزاريللا
١٢٠.....	بريزاولا إي روكولا
	موزاريللا، طماطم، جرجير، جبنة بارميجانو ريجيانو، وخل بلسميك
١٢٠.....	سجق لحم العجل وفلفل مشوي
	سجق لحم العجل بالشمر، فلفل أحمر مشوي، وموزاريللا

الأطباق الجانبية ٤٠ ر.ق

سبانخي سالتاتي، سبانخ سوتيه مع الثوم
 فردوري غريلياتي، خضروات مشوية، ربحان، وزيت زيتون بكر ممتاز
 فونغلي تريغولاتي، فطر سوتيه مع الزعتر
 بروكلي غريلياتي، بروكلي مشوي مع جبنة البارميزان
 باتاتي آل فورنو، بطاطس مشوية في الفرن مع إكليل الجبل وبذور الشمر



امسح الرمز للاطلاع
 على القائمة بالصور

٤٥.....	كروستيني ميستي
	طماطم داتيريني، بيستو الريحان، جبنة بيكورينو وعسل
٥٠.....	بيتزا بالروزماري
	خبز مسطح بإكليل الجبل، جبنة ريكوتا وأعشاب طازجة
٥٠.....	أرانشيني بالتروفل
	كرات أرز بالكماة، فطر، وجبة باترافل ريجيانو
٥٠.....	بوليتي إن سوغو
	كرات لحم، صلصة طماطم، وخبز محمص

مقبلات

٥٠.....	ريبوليتا
	شورية الفاصوليا الطوسكانية مع الجزر، الكرفس، البصل والكرنب الأسود
٧٠.....	سلطة الراديكيو
	راديكيو، جزر، طماطم داتيريني، إجاص، جبنة بيكورينو، جوز وبلسميك
٩٠.....	سلطة الأخطبوط
	أخطبوط، زيتون تاجياشكا، فلفل أحمر مشوي، بقدونس وليمون
٩٠.....	كروستوني
	خبز محمص، طماطم داتيريني، ربحان، جبنة بوراتا وبلساميك
٩٠.....	بارميجانا
	باذنجان، جبنة بارميجانو ريجيانو، بيستو الريحان وموزاريللا بوفالا
١٠٥.....	سلطة سيزر مع الاستاكوز
	خس روماني، أنشوفة، فتات الخبز، استاكوزا وجبة بارميجانو ريجيانو
١٠٠.....	كلاماري وجامبري فريتي
	كلاماري وروبيان مقلي، مايونيز بالأعشاب الإيطالية وليمون
١١٠.....	تارتار دي تونو
	تارتار التونة، هليون، مايونيز الطرخون وفتات البصل المشوي
١٤٠.....	كارباتشو بلاك أنجوس بالتروفل
	لحم بقر بلاك أنجوس، تروفل أسود طازج، جرجير ورقائق بارميزان

الأطباق الأولى

١١٠.....	نيوكي إن سالسا روزا
	صلصة وردية، أعشاب عطرية، وجبة بارميجانو بالزبدة والمريمية
١٢٠.....	رافولي بالزبدة والمريمية
	رافولي محشو بالريكوتا والسبانخ، زبدة ومريمية
١٢٠.....	توناريللي كاتشو إي بيبي 🍴
	جبنة بيكورينو رومانو، فلفل أسود، وفتات خبز محمص
١٣٠.....	بابارديلي ألا بولونيز
	راغو لحم البقر، وجبة بارميجانو ريجيانو
١٣٠.....	لازانيا بالراغو الأبيض
	راغو اللحم الأبيض، كريم الكرفس اللفتي، وصلصة لحم العجل بالزعتر
١٥٠.....	لينغويني ألو سكوليو
	كلاماري، روبيان، ثوم، بقدونس، وبشر الليمون
١٦٠.....	بيني براغو لحم الضأن
	راغو لحم الضأن، زعتر، وبشر الليمون
٢٠٠.....	تاغلياتيلي مع الاستاكوزا
	استاكوزا، طماطم داتيريني، وريحان

الأبيض ١0٠ مل	الأحمر ١0٠ مل
٨٠	٨٠
٩٠	٩٠
١٠٠	٩٠
١١٠	٩0
١٢0	١٢٠
سوفينيون بلان، دومين دو كليري، لوار، فرنس	نيرو دافولا، تينوتا رابيتالا، صقلية
ألبارينو رياس بايكساس، فيونتتا، غاليسيا، إسبانيا	بينو نوار «ليميتد سيلكشن»، مونتيس، أكونكاجوا، تشيلي
شاردونيه روفينو، ليبايو، توسكانا	ميرلو، فورشير، فريولي جريف
بينو جريجيو، فورشير، فريولي جريف	مالبيك، لويجي بوسكا، لوخان دي كويو مندوزا، الأرجنتين
جافي، لا رايا، روسي كايرو، بيمونتي	كيانتي روفينا ريزيرفا «نيبوزانو»، فريسكوبالدي، توسكانا

الأبيض - الإيطالي ٧0٠ مل	الأحمر - إيطاليا ٧0٠ مل
٢٩0	٣٨٠
٣٤0	٤٠٠
٣٨٠	٤٢٠
٤٤٠	٤٨0
٤٧0	0٢0
٤٩0	0٤٠
0١٠	0٩٠
0٩٠	0٩٠
٦٣٠	٦٢٠
جريلو، لا مورا، صقلية	نيرو دافولا، تينوتا رابيتالا، صقلية
أورفيتو كلاسيكو، روفينو، أومبريا	ميرلو سانجيوفيزي، سانتا كريستينا، توسكانا
شاردونيه، تورماريسكا، بوليا	نابيركا، تورماريسكا، بوليا
شاردونيه روفينو، ليبايو، توسكانا	ميرلو، فورشير، فريولي جريف
بينو جريجيو، فورشير، فريولي جريف	موريلينو دي سكانسانو، تينوتا سانتا ماريا، توسكانا
جريكو دي توفو، فيودي دي سان جريجوريو، كامبانيا	كيانتي كلاسيكو «بيولي»، أنتينوري، توسكانا
شاردونيه، فورشير، فريولي جريف	نيبيولو دالبا «بالوما»، دייغو كونتينو، بيمونتي
جافي، لا رايا، روسي كايرو، بيمونتي	فينو نوبيل دي مونتيبولتشانو، لا براشيسكا، توسكانا
شاردونيه براميتو، كاستيلو ديلا ساللا، أومبريا	كيانتي روفينا ريزيرفا «نيبوزانو»، فريسكوبالدي، توسكانا
	بارباريسكو، برونوتو، بيمونتي
	أماروني ديلا فالبوليتشيللا، ديجلي دي، فينيتو
	تينانيلو، ماركيز أنتينوري، توسكانا

النبيذ الأبيض - بقية العالم ٧0٠ مل	النبيذ الأحمر - بقية العالم ٧0٠ مل
٣٨٠	٣٩0
٤٤٠	٤٣٠
000	٤٨٠
٨٠٠	0٣0
١,0٢٠	١,٤٠٠
سوفينيون بلان، دومين دو كليري، لوار، فرنسا	كابيرنيه سوفينيون، ستيმسون، كولومبيا فالي، واشنطن
ألبارينو، فيونتتا، رياس بايكساس، غاليسيا، إسبانيا	بينو نوار «ليميتد سيلكشن»، مونتيس، أكونكاجوا، تشيلي
جيفورتزترامينير، هوغل آند فيس، الألزاس، فرنسا	أولد فاين زينفاندل، رافينزوود، كاليفورنيا
سوفينيون بلان، كلاودي باي، مارلبورو، نيوزيلندا	مالبيك، لويجي بوسكا، لوخان دي كويو، الأرجنتين
ميرسو، بوشار آني آند فيس، هيريتيج دو كونسييه	جيفريه-شامبرتان، أنطوان روديه، بورغندي، فرنسا

الشمبانيا والنبيذ الفوار	النبيذ الوردي - بقية العالم ١0٠ مل ٧0٠ مل
١٠0	٦0
١٠0	٢٨0
١,٤٠٠	٣٨٠
٣,٤٠٠	٣٩0
١٠0	٦٠٠
بروسيكو كونيليانو فالدوبياديني، تينتوريتو، إكسترا دراي NV	روزيه دي لوروار، دومين سوفيون، لوار، فرنسا
شمبانيا مويت آند شاندون، بروت إمبريال NV	توريس دي كاستا، ميغيل توريس، كاتالونيا، إسبانيا
شمبانيا دوم بيرينيون، بروت فينتيج	غريناش كوت دو رون «بيليروش»، شابوتيه، فرنسا
	ويسبيرينج أنجيل، شاتو دي بوي، بروفانس، فرنسا

نبيذ التحلية	بيرة سحب وبيرة زجاجات ٢0٠ مل ٣٣٠ مل
١0٠ مل ٧0٠ مل	٢٨ 00
٦0 ٨٠	٢٨ 00
٤٨0 ٦٣٠	00 00
	00
	ستيلا أرتوا، بلجيكا
	هاينكن، هولندا
	كورونا، المكسيك
	بيروني ناسترو أزورو، إيطاليا