

Vorspeise inbegriffen

Gemischter Salat
Grüner Salat
Caprese

Crostini al Pomodoro
Tomatencremesuppe

Spaghetti aglio olio
e peperoncino v 23
Knoblauch, Chili, Olivenöl
Garlic, oliveoil, chili

Penne porro e salsiccia 26
Lauch, Salsiccia
Leek, salsiccia

Paccheri alla Sorrentina v 28
Tomaten, Burrata, Basilikum
tomatoes, burrata, basil

Gnocchi al mascarpone v 24
Mascarpone, Tomatensauce
Mascarpone, tomatoesauce

Risotto ai carciofi gv 28
Artischocken, Parmesan, Butter
Artichokes, parmesan, butter

Garganelli gambero e rucola 27
Riesencrevetten, Rucola, Tomatenwürfel
King prawns, diced tomato,
rocket salad

Brasato al Barolo 36
Rindsschmorbraten, Risotto,
Grilltomate
Brased beef, risotto, grilled tomato

Filetto di salmone g 36
Gebratenes Lachsfilet, Dillkartoffeln,
Weinbuttersauce,
Salmon, wine butter sauce, till

RISTORANTE CINQUE

Buon appetito e che Dio benedica tutti!

Business Lunch

Pomodorini con burrata
Cherry-Tomaten, Burrata

Entrecôte alla Provenzale g
Rindsentrecôte, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln
Beef entrecôte, herb butter, potatoes

oder

Branzino alla griglia g
Loup de Mer vom Grill und Grillgemüse
Grilled sea bass and vegetables

43

UNSERE EIERTEIGWAREN WERDEN TAGLICH
FRISCH MIT VIEL LIEBE
IN UNSERER KUCHE PRODUZIERT

Deklaration

Brot von der Bäckerei Merz Chur

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die enthaltenen Allergene und die Herkunft von Fisch- und Fleisch Produkten
Kalbfleisch Schweiz, Rindshackfleisch Schweiz, Entrecôte Argentinien*, Poulet Schweiz, Wildschwein Franchreich, Schwein Schweiz
Kaninchen Ungarn, Lachs Norwegen, Wolfsbarsch Griechenland, St. Petersfisch Wildfang Nordwestpazifischer Ozean, Seeteufel Nordostatlantik,
Dorade Griechenland, Thunfisch Westpazifischer Ozean, Forellen Europa, Lamm Irland

*Kann mit hormonellen, sowie nicht hormonellen Leistung Förderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.
Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

G= Glutenfrei

V=Vegi

I Classici

Linguine cacio e pepe,
gamberi, pistacchio, e limone 32
Pecorino Käse, Pfeffer, rotes
Crevettentatar, Zitrone
Pecorino cheese, black pepper, red
prawn tartare, lemon

Orecchiette cime di rapa e
salsiccia 28
Stängelkoh, italienische Salsiccia
Turnip tops and sausage

Ravioli di magro 29
Rindfleischfüllung,
Getrocknete Tomaten, Rahm
Beef ravioli, dry tomatoes, cream

Pappardelle al cinghiale 29
Wildschwein Bolognese
Wildboar bolognese

Spaghetti vongole veraci 31
Venus Muscheln, Petersilie,
Knoblauch, Chili
Clams, parsley, garlic, chili

Tagliolini tartufo nero v 34
Schwarzer Trüffel, Burrata
Black truffles, burrata

Scaloppina al limone 43
Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Risotto
Veal scallop, lemon sauce, risotto