

RISTORANTE  
**CINQUE**

---

**Buon appetito e che Dio benedica tutti!**

Via di Langstrasse 215 -  
8005 Zurigo -  
PRENOTAZIONI:  
TELEFONO 044 272 46 30

**Since**  
*Luglio*  
**2016**

Aperto dal Lunedì al Venerdì  
per Pranzo e Cena  
Sabato per Cena e Domenica chiuso



**Pier Paolo Pasolini 1970**

\* CARI CLIENTI \*

Wir heissen Sie herzlich im Ristorante Cinque willkommen und freuen uns darauf, Sie in unserem Betrieb verwöhnen zu dürfen.

Es ist uns ein Anliegen, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass die Pasta und Ravioli täglich frisch im Hause hergestellt werden, wozu unser Küchenchef nur bestes Hartweizengriess und saisonale Spitzenprodukte für Füllungen und Saucen verwendet.

Das Fleisch wird aus artgerechter Tierhaltung bezogen; die Meeresfrüchte, das Gemüse und die Kräuter werden täglich frisch angeliefert. Gerne empfehlen wir unsere laufend wechselnden Fisch- und Fleischspezialitäten, mit denen wir Ihnen die mediterrane Vielfalt Italiens noch ein Stück näher bringen möchten.

Ihr Cinque Team,  
Cecilia & Eero

RISTORANTE  
**CINQUE**

---

Buon appetito e che Dio benedica tutti!

**\* D E K L A R A T I O N \***

Brot von der Bäckerei Merz Chur

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die enthaltenen Allergene  
und die Herkunft von Fisch- und Fleischprodukten

Kalbfleisch Schweiz, Rindshackfleisch Schweiz, Rinds Argentinien\*,  
Rindsfilet Australien\*, Poulet Schweiz, Wildschwein Spanien, Schwein Schweiz,  
Wolfsbarsch Griechenland, Tintenfisch Italien, Seezunge Niederland.

\*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

RISTORANTE  
**CINQUE**

---

Buon appetito e che Dio benedica tutti!

**\* A N T I P A S T I \***

- |   |            |
|---|------------|
| <b>* Insalata "Cinque"</b> VG   | 16.00      |
| Saisonaler Salat, Hausdressing.<br>Season salad, home dressing.   |            |
| <b>* Fiori di zucca in pastella su crema di piselli</b> V   | 19.00      |
| Frittierte Zucchini Blüten, Erbsencreme<br>Fried courgette flowers, pea cream   |            |
| <b>* Antipasto misto</b> ab 2 Personen  | p.P. 24.00 |
| Antipasti-Variation<br>Assorted starters.   |            |
| <b>* Flan di zucchine al tartufo</b> V  | 22.00      |
| Zucchettisouffle, schwarzer Trüffel, Parmesansauce.<br>Zucchini souffle, black truffle, parmesan mousse.              |            |
| <b>* Tartara di tonno al basilico</b> G   | 24.00      |
| Thunfisch Tartar.<br>Tuna fish tartar.  |            |
| <b>* Passatina di ceci con gamberi e calamari</b> G   | 23.00      |
| Kichererbsenpüree mit Garnelen und Tintenfisch<br>Chickpea puree with prawns and squid                                |            |
| <b>* Anguria feta menta e pinoli</b> VG   | 18.00      |
| Leicht angebratene Wassermelone, Feta, Pinienkerne, Pfefferminz.<br>Grilled watermelon, feta cheese, pine nuts, mint. |            |
| <b>* Crostone agli spinaci con uovo onsen</b> V   | 19.00      |
| Bruschetta, Spinat, Onsen Ei, Bufala Stracciatella.<br>Bruschetta, spinach, onsen egg, bufala stracciatella.          |            |
| <b>* Vitello tonnato</b> V  | 23.00      |

RISTORANTE  
**CINQUE**

---

Buon appetito e che Dio benedica tutti!

**\* L A P A S T A F A T T A I N C A S A \***

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

- |  |       |
|--|-------|
| <b>* Tagliatelle ai giallarelli v</b>  | 29.00 |
| Tagliatelle, Eierschwämmli.<br>Tagliatelle, chantarelle.   |       |
| <b>* Pappardelle al cinghiale</b>  | 29.00 |
| Wildschweinbolognesesauce.<br>Wild boar bolognese.   |       |
| <b>* Tortelli ricotta e limone, tartara di gamberi e lime</b>  | 32.00 |
| Tortelli, Ricotta-Zitronenfüllung,<br>Crevettentatar, Limetten-Zest.<br>Tortelli with ricotta and lemon, prawn tartar, lime. |       |
| <b>* Tagliolini al tartufo nero v</b>  | 34.00 |
| Schwarzer Trüffel, Stracciatella di Burrata.<br>Black truffles, burrata.   |       |
| <b>* Risotto ai frutti di mare G</b>   | 31.00 |
| Meeresfrüchte Risotto.<br>Seafood risotto.   |       |
| <b>* Spaghetti alle vongole veraci</b>   | 32.00 |
| Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch.<br>Clams, garlic, chili.   |       |
| <b>* Ravioli Regina Margherita v</b>   | 32.00 |
| Ravioli, Burrata, Pappa al Pomodoro, baby Basilikum.<br>Ravioli, Burrata, pappa al pomodoro, baby basil.                     |       |

RISTORANTE  
**CINQUE**

---

Buon appetito e che Dio benedica tutti!

**\* S E C O N D I   D I   C A R N E \***

- \* **Costoletta di vitello** G 64.00  
Kalbskotelett (350gr) in Salbeibutter gebraten,  
Kartoffel-Millefeuille  
. Veal chop (ca.350gr) sautéed in sage-butter, potato-millefeuille.
- \* **Ossobuco alla milanese** 48.00  
Kalbshaxe geschmort in Gemüse-Bratensauce, Safranrisotto.  
Stewed veal knuckle italianstyle, saffron risotto.
- \* **Scaloppina di vitella al limone** 45.00  
Kalbschnitzel, Zitronensauce, Gemüse, Tagliatelle.  
Veal escalop, lemon sauce, vegetables, tagliatelle.
- \* **Filetto di manzo al Tartufo nero** G 56.00  
Rindsfilet, schwarzer Trüffel, Proseccorisotto.  
Beef tenderloin, black truffel, prosecco risotto.

**\* S E C O N D I   D I   P E S C E \***

- \* **Tagliata di tonno** G 44.00  
Thunfisch, Riso Venere, Spinat.  
Tuna fish, black venere rice, spinach.
- \* **Branzino alla griglia** G 48.00  
Loup de mer vom Grill, Gemüse.  
Grilled sea bass, vegetables.

UNSER FLEISCH WIRD AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG  
FISCH- UND MEERESFRÜCHTE WERDEN AUS NACHHALTIGEM FANG BEZOGEN