

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" VG</b>  | 16.00      |
| Saisonaler Salat, Hausdressing.<br>Season salad, home dressing.  |            |
| <b>* Insalatina di asparagi e carciofi grigliati<br/>con uovo e spinaci freschi VG</b>                   | 19.00      |
| Spargel, Artischocken, Baby-Spinat, Onsen-Ei.<br>Asparagus, artichokes, baby spinach, onsen egg.         |            |
| <b>* Antipasto misto ab 2 Personen</b>   | p.P. 24.00 |
| Antipasti-Variation<br>Assorted starters.  |            |
| <b>* Flan di zucchine al tartufo v</b>   | 22.00      |
| Zucchettisouffle, schwarzer Trüffel, Parmesansauce.<br>Zucchini souffle, black truffle, parmesan mousse. |            |
| <b>* Tartara di tonno G</b>  | 24.00      |
| Thunfisch tartar.<br>Tuna fish tartar.   |            |
| <b>* Seppie in Zimino G</b>  | 21.00      |
| Tintenfisch, Mangold, Tomaten, leicht scharf.<br>Cuttlefish, chard, tomatoes, slightly spicy.            |            |
| <b>* Asparagi bianchi alla bassanese VG</b>  | 20.00      |
| Weisse Spargeln, Ei, Parmesan, Petersilie<br>White asparagus, egg, Parmesan, parsley                     |            |
| <b>* Crostone alle barbabietole rosse, trevisano, caprino v</b>  | 18.00      |
| Bruschetta, Randen, Trevisano tardivo, Ziegenkäse.<br>Bruschetta, beets, Trevisano tardivo, goat cheese. |            |

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 alla carbonara di asparagi v</b>  | 29.00 |
| Tagliatelle, Spargel-Carbonara.<br>Tagliatelle, asparagus carbonara.   |       |
| <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 carciofi e noci vG</b>  | 29.00 |
| Risotto mit Artischocken und Haselnüssen.<br>Risotto with artichokes and hazelnuts.  |       |
| <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,  
Bratkartoffeln.  
Veal chop (ca.350gr) sautéed in sage-butter, potatoes.
- \* **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