

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 Fleisch Produkten

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 ***

- | | |
|---|------------|
| * Insalata "Cinque" VG | 16.00 |
| Saison Salat, Hausdressing.
Season salad, home dressing. | |
| * Antipasto misto ab 2 Personen | p.P. 23.00 |
| Antipasti-Variation.
Assorted starters. | |
| * Puntarelle Pugliesi VG | 18.00 |
| Catalognaherzen, Burrata, Granatapfel, rosa Pfeffer.
Puntarelle, burrata, pomegranate, pink pepper. | |
| * Flan di zucchini al tartufo v | 22.00 |
| Zucchettisouffle, schwarzer Trüffel, Parmesan Sauce.
Zucchini souffle, black truffle, parmesan mousse. | |
| * Seppie in zimino | 21.00 |
| Tintenfisch, Mangold, Tomaten, leicht scharf.
Cuttlefish, chard, tomatoes, slightly spicy. | |
| * Crostone alle cime di rapa v | 18.00 |
| Bruschetta, Cime di Rapa, Stracciatella,
konfierte Kirschtomaten.
Bruschetta, cime di rapa, stracciatella,
cherry tomatoes confit. | |
| * Polenta frita con ragu' di funghi VG | 18.00 |
| Frittierte Polenta, Ragout aus gemischter Pilzen.
Fried polenta, mixed mushrooms. | |

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 KUCHE PRODUZIERT

- | | |
|---|-------|
| * Gnocchetti con ratatouille di verdure, lime e basilico <small>G</small> | 27.00 |
| Kartoffelgnocchi, Gemüse, Basilikum, Lime.
Potatoes gnocchi, vegetables, basil, lime. | |
| * Mezzi rigatoni con salsiccia, cime di rapa e crema di Castelmagno | 29.00 |
| Cime di Rapa, Salsiccia, Castelmagno Käse Mousse.
Cime di rapa, salsiccia, Castelmagno cheese mousse. | |
| * Pappardelle al cinghiale | 29.00 |
| Wildschweinbolognesesauce.
Wild boar bolognese. | |
| * Tortelli cacio e pepe, tartara di gamberi e lime | 32.00 |
| Tortelli, Pecorino Käse füllung, Crevettentatar, Limetten-Zest.
Tortelli with cheese and pepper, prawn tartar, lime. | |
| * Tagliolini al tartufo nero <small>v</small> | 34.00 |
| Schwarzer Trüffel, Stracciatella di Burrata.
Black truffles, burrata. | |
| * Risotto carciofi e nocciole <small>v</small> | 29.00 |
| Risotto mit Artischocken, gerostete Haselnüssen.
Risotto with artichokes and roasted hazelnuts. | |
| * Spaghetti alle vongole veraci | 32.00 |
| Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch.
Clams, garlic, chili. | |
| * Ravioli zucca porcini e pesto di rucola <small>v</small> | 32.00 |
| Ricotta-Kürbisfüllung, Steinpilz, Rucola Pesto
Ricotta and pumpkin filling, ceps mushrooms, rucola pesto | |

RISTORANTE
CINQUE

Buon appetito e che Dio benedica tutti!

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

- | | | |
|--|---|-------|
| * Guancia di vitello al Barolo | G | 46.00 |
| geschmorte Kalbsbäckchen, Kartoffelstock, Gemüse Brunoise.
Veal cheeks, mashed potatoes, vegetables brunoise. | | |
| * Filetto di cinghiale | | 42.00 |
| Wildschweinfilet, Wildjus, Morchel, Artischocken,
Griesgnocchi alla Romana.
Wild boar tenderloin, wildjus, artichokes, Roman semolina gnocchi. | | |
| * Scaloppina di vitella al limone | | 45.00 |
| Kalbschnitzel, Zitronensauce, Karottenlauch, Tagliatelle.
Veal escalop, lemon sauce, carrots-leek, tagliatelle. | | |
| * Filetto di manzo al Tartufo nero | G | 56.00 |
| Rindsfilet, schwarzer Trüffel, Proseccorisotto, Ofengemüse.
Beef tenderloin, black truffel, prosecco risotto, roasted vegetables. | | |

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

- | | | |
|---|---|-------|
| * Tagliata di tonno | | 43.00 |
| Thunfisch, Kräutermantel, Zitronenrisotto, Spinat
Tuna fish, herbs crust, lemon risotto, spinach | | |
| * Gamberoni al cognac | | 39.00 |
| Crevetten, Cognac Sauce, Riso Venere.
Shrimps, black venus rice. | | |
| * Branzino alla griglia | G | 42.00 |
| Loup de mer vom Grill, Ofengemüse.
Grilled sea bass, roasted vegetables. | | |

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