

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. | |
| * Crudita' di Carciofi VG | 19.00 |
| Mini Artischocken Carpaccio, Orangen und Parmesan.
Mini artichokes carpaccio, oranges and parmesan. | |
| * Antipasto misto ab 2 Personen | p.P. 23.00 |
| Antipasti-Variation
Assorted starters. | |
| * Flan di zucchini al tartufo V | 22.00 |
| Zucchettisouffle, schwarzer Trüffel, Parmesan Sauce.
Zucchini souffle, black truffle, parmesan mousse. | |
| * Gamberoni al lardo di colonnata G | 24.00 |
| Riesencrevetten, Lardo di Colonnata, Nüsslisalat.
Prawns, lardo di Colonnata, lamb's lettuce. | |
| * Seppie in Zimino G | 21.00 |
| Tintenfisch, Mangold, Tomaten, leicht scharf.
Cuttlefish, chard, tomatoes, slightly spicy. | |
| * Puntarelle Pugliesi con Mozzarella di bufala
melagrana e pepe rosa VG | 20.00 |
| Catalogna Herzen, Mozzarella di Bufala, Granatapfel, rosa Pfeffer.
Puntarelle, mozzarella di bufala, pomegranate, pink pepper. | |
| * Crostone alle cime di rapa V | 18.00 |
| Bruschetta, Cime di Rapa, Stracciatella vom Burrata,
konfierte Kirschtomaten.
Bruschetta, cime di rapa, stracciatella of burrata,
cherry tomatoes confit. | |

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

- | | |
|---|-------|
| * Mezzi rigatoni con salsiccia, cime di rapa e crema di Castelmagno | 29.00 |
| Cime di Rapa, italienische Wurst, Castelmagno Käse Creme.
Cime di rapa, italian sausage, Castelmagno cheese mousse. | |
| * Pappardelle al cinghiale | 29.00 |
| Wildschweinbolognesesauce.
Wild boar bolognese. | |
| * Tortelli cacio e pepe, bottarga e tartara di gamberi e lime | 32.00 |
| Tortelli, Pecorino Käse füllung,
Crevettentatar, Bottarga, Limetten-Zest.
Tortelli with cheese and pepper, prawn tartar bottarga, lime. | |
| * Tagliolini al tartufo nero v | 34.00 |
| Schwarzer Trüffel, Stracciatella di Burrata.
Black truffles, burrata. | |
| * Risotto carciofi e nocciole v | 29.00 |
| Risotto mit Artischocken und Haselnüssen.
Risotto with artichokes and hazelnuts. | |
| * Spaghetti alle vongole veraci | 32.00 |
| Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch.
Clams, garlic, chili. | |
| * Ravioli Regina Margherita v | 32.00 |
| Ravioli, Burrata, Pappa al Pomodoro, baby Basilikum.
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 <small>G</small> | 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 <small>G</small> | 56.00 |
| Rindsfilet, schwarzer Trüffel, Proseccorisotto.
Beef tenderloin, black truffel, prosecco risotto. | |
| * Brasato manzo con polenta bramata
e finocchio gratinato <small>G</small> | 38.00 |
| Rindsschmorbraten, Polenta bramata, gratinierte Fenchel.
Brased beef, polenta bramata, gratinated fennel. | |

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

- | | |
|---|-------|
| * Sogliola alla mugnaia | 62.00 |
| Seezunge nach Müllerin-Art, Riso Venere, Spinat.
Sole meunière, black Venus rice, spinach. | |
| * Branzino alla griglia <small>G</small> | 48.00 |
| Loup de mer vom Grill, Gemüse.
Grilled sea bass, vegetables. | |

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