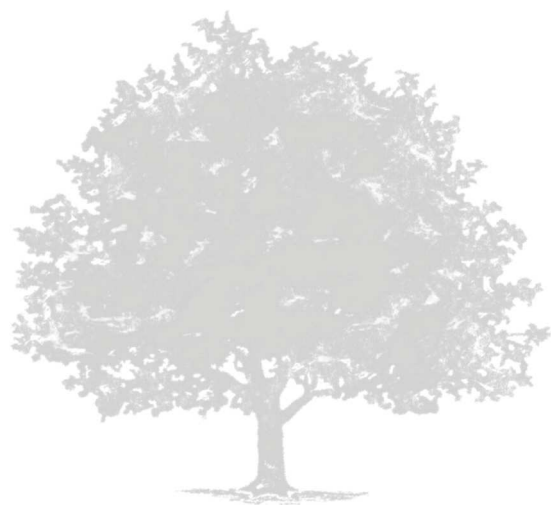




Executive Chef

Alessandro Giraldi

Head Chef

Alessandro Terrasi



PROPOSTE MENÙ

MENU PROPOSALS

BUSINESS LUNCH

Valido a pranzo dal martedì al venerdì
Valid for lunch from Tuesday to Friday

Piatto unico € 30
One-course meal

(compresi acqua, caffè e coperto ~ including water, coffee, and cover charge)

SELEZIONE D'aMARE

THE CHEF'S SEA-LECTION

Valido a pranzo e a cena dal martedì al venerdì
Valid for lunch and dinner from Tuesday to Friday

2 piatti del giorno proposti dallo Chef € 39
2 daily dishes selected by the Chef

(compresi acqua, caffè e coperto ~ including water, coffee, and cover charge)

UNDER 35

Valido per tutti i servizi
Valid for all services

Degustazione: antipasto o primo, secondo e dolce € 49
Tasting menu: starter or first course, second course and dessert

(compresi acqua, caffè e coperto ~ including water, coffee, and cover charge)

I piatti scelti delle proposte menù devono essere uguali per tutto il tavolo
The chosen dishes of menu proposals must be the same for the whole table

* Vi preghiamo di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze. Sarà nostra premura indicarvi eventuali allergeni presenti nei piatti sopra indicati.

* Please inform the staff of any allergies or intolerances. We will ensure to provide you with the menu specifying the allergens.

LA CARTA À LA CARTE

ANTIPASTI STARTERS

Insalata di seppia scottata, datterini marinati all'origano, caviale di soia, polvere di capperi e foglie di lime* Seared cuttlefish salad, marinated cherry tomatoes with oregano, soy caviar, caper powder and lime leaves*	(4, 7, 9, 13)	€ 22
Selezione ittica al vapore: polpo con patate, coda di rospo, salmone, branzino, gamberi e mazzancolla* Steamed fish selection: octopus with potatoes, monkfish, salmon, sea bass, shrimps and king prawn*	(4, 5, 8, 9, 13)	€ 39
Tartare di pesce spada in ceviche con tortilla di mais Swordfish tartare in ceviche with corn tortilla	(3, 5, 7, 9, 13)	€ 23
Polpo al vapore, schiacciata di patate all'olio di Brisighella, olive di Taggia, fiocchi di pomodoro e pane carasau* Steamed octopus, mashed potatoes with Brisighella olive oil, Taggia olives, tomatoes flakes and carasau bread*	(4, 9, 13)	€ 23
Il Crudo del Cinque Cucchiari: sashimi di tonno, carpaccio di ricciola e salmone, gambero rosso di Mazara, mazzancolla del Mediterraneo, scampo e ostrica Fine de Claire* Wasabi e salse del giorno in accompagnamento The Cinque Cucchiari crudité: tuna sashimi, amberjack and salmon carpaccio, Mazara red prawn, Mediterranean king prawn, shrimp and Fine de Claire oyster* Served with wasabi and sauces of the day	(4, 5, 7, 8, 9, 11, 13)	€ 40
Fritto di gamberessa al sommacco* Sumac fried pink prawns*	(8, 9, 13)	€ 18
(in base alla disponibilità del mercato ~ based on market availability)		
Acciughe del Cantabrico, burro della Normandia e pane abbrustolito Cantabrian anchovies, Normandy butter and roasted bread	(3, 5, 9, 13)	€ 18
Ostiche servite con scalogno marinato all'aceto e limone Oysters served with shallot marinated in vinegar and lemon	(4, 13)	€ 5 cad.
Scampi in crudità Shrimps crudité	(8)	€ 6 cad.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliolino mantecato al burro della Normandia, cozze di Cervia e pecorino Gran Cru di Grotta alla mentuccia Tagliolino pasta creamed with Normandy butter, Cervia mussels and Gran Cru di Grotta aged pecorino cheese with wild mint	(3, 4, 9, 14)	€ 23
Spaghettoni monograno Felicetti al pesto di salicornia, tartare di gambero rosa e limone nero* Monograno Felicetti spaghettoni with salicornia pesto, pink prawn tartare and black lemon*	(2, 8, 9, 13)	€ 24
Risotto del Borgo Marino* Seafood risotto*	(4, 5, 8, 13)	€ 24
Paccheri all'astice Paccheri pasta with lobster	(3, 8, 9)	€ 30
Agnolotti di burrata al nero di seppia, aglio ursino croccante e fili di peperoncino dolce Squid ink agnolotti pasta stuffed with burrata cheese, crispy wild garlic and sweet chili threads	(3, 4, 9, 13, 14)	€ 23

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Calamaro ripieno in farcia di melanzane affumicate, emulsione al basilico, ciliegini confit e straciatella Stuffed squid with smoked aubergine filling, basil emulsion, confit cherry tomatoes and straciatella	(3, 4, 9, 13, 14)	€ 30
Scampi gratinati al pomodoro fresco e santoreggia dell'orto Gratinated prawns with fresh tomato and garden savory	(8, 9, 13)	€ 36
Selezione di pesce del giorno sulle braci* Grilled fish of the day selection*	(4, 5, 8, 9, 13)	€ 35
Grigliata mista di crostacei e astice* Mixed grilled crustaceans and lobster*	(8, 9, 13)	€ 50
(senza astice ~ without lobster)		€ 40
Catalana di crostacei e astice* Catalan-style crustaceans and lobster*	(8, 12, 13)	€ 50
(senza astice ~ without lobster)		€ 40

Fritto misto dell'Adriatico*	(4, 5, 8, 9, 13)	€ 25
Mixed fried fish of Adriatic sea*		
Filetto di rombo ai ferri servito con gazpacho	(5, 9)	€ 32
Grilled turbot fillet served with gazpacho on the side		

MENÙ DI CARNE

MEAT MENU

Pancia di vitello, ravanelli all'agro, ristretto di soia e katsuobushi	(5, 7, 13)	€ 21
Veal belly, pickled radishes, soy reduction and katsuobushi		
Battuta di Fassona alla francese: acciughe, Worcestershire, scalogno, capperi e tuorlo d'uovo*	(5, 9, 11, 13, 14)	€ 23
French-style Fassona beef tartare: anchovies, Worcestershire sauce, shallot, capers and egg yolk*		
Tagliatelle al ragù*	(3, 9, 12, 14)	€ 15
Tagliatelle pasta with ragout*		
Cappelletto al formaggio con crema di latte ai tartufi e marsala	(3, 9, 13, 14)	€ 24
Cappelletto pasta stuffed with cheese and served with truffle-infused milk cream and marsala wine		
Filetto di maiale arrostito, salsa di mele e rafano e uvette all'aceto balsamico	(13)	€ 26
Roasted pork fillet, apple and horseradish sauce and balsamic vinegar raisins		

CONTORNI

SIDE DISHES

Verdure alla brace		€ 8
Grilled vegetables		
Patate arrostite		€ 7
Roasted potatoes		
Pinzimonio di verdure	(12)	€ 8
Pinzimonio raw vegetables		

DESSERT

DESSERTS

Il Cinque Cucchiaini... Mousse di cioccolato fondente, cremoso all'espresso, amarene e chantilly The Cinque Cucchiaini... Dark chocolate mousse, creamy espresso coffee, sour cherries and chantilly cream	(3, 9, 13, 14)	€ 10
Crema cotta alla nocciola con crumble al sesamo bianco e spuma al caramello Steamed hazelnut cream with white sesame crumble and caramel foam	(2, 3, 6, 13, 14)	€ 9
Soffice di yogurt greco, miele di castagno, granola e fiori eduli Greek yogurt mousse with chestnut honey, granola and edible flowers	(2, 3, 9, 13)	€ 9
Lamponi, mirtilli, robiola al lime e perle di cioccolato Raspberries, blueberries, lime robiola cheese and chocolate pearls dessert	(3, 9, 14)	€ 9
Gelato Ice cream		€ 6
Crema ~ Cream Pistacchio ~ Pistachio	(3, 14) (2, 3)	
Sorbetto Sorbet		€ 6
Cocomero ~ Watermelon Limone ~ Lemon Mango ~ Mango Maracuja ~ Passion Fruit		

Coperto Cover charge	€ 4
-------------------------	-----

Lista allergeni ~ Allergen List

- | | |
|--|--|
| 1. Arachidi e Derivati ~ Peanuts and Derivatives | 8. Crostacei ~ Crustaceans |
| 2. Frutta a Guscio ~ Nuts | 9. Glutine ~ Gluten |
| 3. Latte e Derivati ~ Milk and Dairy Products | 10. Lupini ~ Lupin |
| 4. Molluschi ~ Mollusks | 11. Senape ~Mustard |
| 5. Pesce ~ Fish | 12. Sedano ~ Celery |
| 6. Sesamo ~ Sesame | 13. Solfiti ~ Sulphites |
| 7. Soia ~ Soy | 14. Uova e Derivati ~ Eggs and Derivatives |

Tutti i nostri prodotti ittici provengono esclusivamente da rivenditori scelti, a garanzia di assoluta freschezza e qualità superiore. I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All our products are selected by us from exclusive suppliers to guarantee absolute freshness and superior quality. Dishes marked with (*) are prepared from frozen or deep-frozen raw materials. Some fresh products of animal origin, as well as fish products, raw administered, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.