



Executive Chef
Alessandro Giraldi

Head Chef
Alessandro Terrasi

*Cinque
Cucchiai*
RISTORANTE

ANTIPASTI

STARTERS

Polpo al vapore, schiacciata di patate all'olio Brisighello, olive di Taggia disidratate, pane carasau* Steamed octopus, mashed potatoes with Brisighello olive oil, dehydrated Taggia olives, carasau bread*	4 6 9	€ 22
Uovo CBT, spuma di cavolfiore, fiocchi di cipolla, pecorino grattugiato, spinacetti croccanti Egg cooked on low heat, cauliflower foam, onion flakes, grated Pecorino cheese, crunchy spinach	1 3 4 6	€ 19
Tartare di manzo, cucunghi, scalogno, Worcestershire, acciughe, tuorlo d'uovo* Beef tartare, caper fruits, shallot, Worcestershire sauce, anchovies, egg yolk*	2 3 4 6 8	€ 23
Sashimi di tonno pinna gialla, tartare di gambero rosa, salsa teriyaki, wasabi* Yellowfin tuna sashimi, pink prawn tartare, teriyaki sauce, wasabi*	2 5 6 10	€ 30
Acciughe del Cantabrico servite con burro della Normandia e pane abbrustolito Cantabrian anchovies served with Normandy butter and roasted bread	1 2 4 6	€ 18
Ostrica servita con scalogno in aceto e limone (La tipologia e il prezzo potrebbero variare secondo disponibilità del mercato) Oyster served with shallot in vinegar and lemon (The type and the price may vary according to the market availability)	9	€ 6 cad.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliolini al granciporro e polvere di salicornia* Tagliolini pasta with brown crab and samphire powder*	3 4 5 6	€ 28
Agnolotti di Burrata, burro della Normandia, acciughe del Cantabrico e limone* Agnolotti pasta with "Burrata" cheese, Normandy butter, Cantabrian anchovies and lemon*	1 2 3 4 6	€ 23
Tagliatelle al ragù* Tagliatelle pasta with ragout*	1 3 4 11	€ 16

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Spiedini di seppie e gamberi* Cuttlefish and prawns skewers*	4 5 6 9	€ 25
Mazzancolle scottadito al rosmarino* "Scottadito" king prawns with rosemary*	4 5 6	€ 38
Mazzancolle al vapore con cipolla Tropea marinata* Steamed king prawns with marinated Tropea onion*	5 6	€ 40
Filetto di rombo sulle braci Grilled brill fillet	2 4	€ 32
Fritto di gamberessa e zucchine* Fried pink prawns and courgettes*	4 5 6	€ 22

CONTORNI

SIDE DISHES

Patate steakhouse* Steakhouse potatoes*		€ 6
Verdure alla brace Grilled vegetables		€ 9

DESSERT

DESSERTS

Sorbetto al limone ~ Artigianale Lemon sorbet ~ Home-made		€ 6
Gelato al pistacchio con perle di cioccolato ~ Artigianale Pistachio ice cream with chocolate pearls ~ Home-made	1 4 7	€ 6
Il Cinque Cucchiaini... Mousse di cioccolato fondente, cremoso all'espresso e amarene The Cinque Cucchiaini... Dark chocolate mousse, creamy espresso coffee and sour cherries	1 3 6 7	€ 10

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

Lista allergeni ~ Allergen list

1 Latticini ~ Dairy Products	7 Frutta a guscio ~ Nuts
2 Pesce ~ Fish	8 Senape ~ Mustard
3 Uova ~ Eggs	9 Molluschi ~ Mollusks
4 Glutine ~ Gluten	10 Soia ~ Soy
5 Crostacei ~ Crustaceans	11 Sedano ~ Celery
6 Solfiti ~ Sulphites	12 Lupino ~ Lupin

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.

