



*Cinque
Cucchiai*

RISTORANTE

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.

Executive Chef
Alessandro Giraldi

Head Chef
Alessandro Terrasi

ANTIPASTI DI PESCE

FISH STARTERS

- Seppiolina croccante alla scapece, zucchine e menta* € 19
Scapece-style crunchy cuttlefish, zucchinis and mint*
- Gamberi al vapore, gazpacho e verdure dell'orto* € 20
Steamed prawns, gazpacho and our garden vegetables*
- Selezione di crudità... € 35
Tonno, salmone, ricciola, mazzancolla, scampo, gambero rosso di Mazara e ostrica serviti con wasabi di nostra produzione e soia*
Crudité selection...
Tuna, salmon, amberjack, king prawn, shrimp, Mazara red prawn and oyster served with our wasabi and soy*
- Il grande crudo... € 48
Salmone in carpaccio e tartare, ricciola, sashimi e tartare di tonno, canocchia, scampo, mazzancolla, gambero rosso di Mazara e ostrica serviti con wasabi di nostra produzione e soia*
The big crudité...
Salmon carpaccio and tartare, amberjack, Tuna sashimi and tartare, mantis shrimp, shrimp, king prawn, Mazara red prawn and oyster served with our wasabi and soy*
- Tartare di salmone, yogurt, senape, arachidi e cetriolo* € 22
Salmon tartare, yoghurt, mustard, peanuts and cucumber*
- Selezione ittica al vapore... € 38
Branzino, salmone, rana pescatrice alla mediterranea, mazzancolla, gamberi, polpo con patata mantecata all'olio Brisighello*
(Il piatto può variare secondo disponibilità del mercato)
Steamed fish selection...
Sea bass, salmon, mediterranean-style monkfish, king prawn, prawns, octopus with potato whisked with Brisighello olive oil*
(The dish may vary according to the market availability)

Ostrica servita con scalogno in aceto e limone 🍷 cad. € 5
(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)

Acciughe del Cantabrico servite con burro della Normandia e pane abbrustolito 🏠 🍷 🐟 🌿 € 18
Cantabrian anchovies served with Normandy butter and roasted bread

Scampi scozzesi in crudità* 🍷 🌿 cad. € 7
Scottish shrimps crudité*

PRIMI PIATTI DI PESCE

FISH FIRST COURSES

Tagliolino al nero di seppia, vongole veraci e prezzemolo 🍷 🍷 🌿 🍷 € 21
Tagliolino pasta with squid ink, clams and parsley





















Il risotto riserva Melotti del borgo marino* 🐟 🍷 🍷 🌿 € 21
"Riserva Melotti" seafood risotto*

Pacchero Monograno Felicetti all'astice reale e granciporro* 🏠 🍷 🐟 🌿 🍷 🌿 € 26
"Monograno Felicetti" pacchero pasta with royal lobster and corn crab*

Agnolotti di robiola, calamari, zucchine in fiore e ciliegini 🌿 🏠 🍷 🍷 🍷 € 20
Agnolotti pasta stuffed with "robiola" cheese, squid, courgette flowers and
"ciliegini" tomatoes




SECONDI PIATTI DI PESCE

FISH SECOND COURSES

Calamari grigliati, melanzana affumicata, stracciatella e datterini confit Grilled squid, smoked eggplant, "stracciatella" cheese and confit "datterini" tomatoes	   	€ 25
Selezione alla brace... Salmone, orata, spiedo di calamari, spiedo di gamberi, mazzancolla e triglia Grilled selection... Salmon, sea bream, squid skewer, shrimp skewer, king prawn and red mullet	    	€ 35
Grigliata di crostacei, astice, scampi e mazzancolle* Grilled crustaceans, lobster, shrimps and king prawns*	  	€ 48
	senza astice - without lobster	€ 36
Astice, scampi e mazzancolle alla catalana serviti con pinzimonio* Catalan-style lobster, shrimps and king prawns served with "pinzimonio" raw vegetables*	  	€ 48
	senza astice - without lobster	€ 36
Fritto misto* Mixed fried fish*	    	€ 26

MENÙ DI CARNE

MEAT MENU

Fiori di zucca del nostro orto farciti con ricotta dell'Azienda Agricola F.lli Lecca di Modigliana in pastella Courgette flowers from our garden stuffed with "ricotta" cheese from Modigliana "Azienda Agricola F.lli Lecca" in batter	  	€ 18
Agnolotti di robiola, pesto di basilico e fagiolini Agnolotti pasta stuffed with "robiola" cheese, basil pesto and green beans	   	€ 19
Tagliatella al ragù alla bolognese Tagliatella pasta with Bolognese ragout	   	€ 14
Petto d'anatra, friggirelli, ananas e senape Duck breast, "friggirelli" peppers, pineapple and mustard		€ 26
Tartare di vitellone di razza Fassona, bitter, nettarine e frutti del capper* Fassona beef tartare, bitters, "nettarine" peaches and caper fruits*	  	€ 22

CONTORNI

SIDE DISHES

Verdure dell'orto alla brace € 9
Grilled vegetables from our garden

Patate arrosto al rosmarino € 7
Roasted potatoes with rosemary

DESSERT

DESSERTS

Il Cinque Cucchiaini... € 9
Mousse di cioccolato fondente, salsa al mango e crumble di pistacchi
The Cinque Cucchiaini...
Dark chocolate mousse, mango sauce and pistachio crumble












Mousse cheesecake alla robiola, frutti di bosco e crumble al biscotto € 9
e origano
Cheesecake mousse with "robiola" cheese, wild berries and biscuit
and oregano crumble

Crema di tonka al vapore, crumble al cacao salato e spuma calda di fondente € 8
Steamed tonka cream, salted cocoa crumble and warm fondant foam

Sorbetti artigianali € 5
Home-made sorbets
2 gusti ~ 2 flavours
Limone ~ Lemon
Maracuja ~ Passion fruit
Cocomero ~ Watermelon

Gelati artigianali € 5
Home-made ice creams
2 gusti ~ 2 flavours
Pistacchio ~ Pistachio
Crema ~ Cream

Lista allergeni ~ Allergen list

 Latticini ~ Dairy Products	 Frutta a guscio ~ Nuts
 Pesce ~ Fish	 Senape ~ Mustard
 Uova ~ Eggs	 Molluschi ~ Mollusks
 Glutine ~ Gluten	 Soia ~ Soy
 Crostacei ~ Crustaceans	 Sedano ~ Celery
 Solfiti ~ Sulphites	



les Collectionneurs®