



Executive Chef
Alessandro Giraldi

Head Chef
Alessandro Terrasi





BUSINESS LUNCH

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

Piatto unico
compresi acqua, caffè e coperto

One-course meal
including water, coffee, and cover charge

€ 30

Proposta dello Chef
2 piatti del giorno proposti dallo Chef compresi acqua, caffè e coperto

Chef's selection
2 daily dishes selected by the Chef, including water, coffee, and cover charge

€ 39

MENÙ UNDER 35

Valido per tutti i servizi
Valid for all services

Degustazione
antipasto o primo, secondo e dolce
compresi acqua, caffè e coperto

Tasting menu
starter or first course, second course and dessert
including water, coffee, and cover charge

€ 49

I piatti scelti devono essere uguali per tutto il tavolo
The chosen dishes 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.

ANTIPASTI

STARTERS

Capesante al burro di cacao, crema di zucca, bacon croccante e peperoncino dolce Scallops with cocoa butter, pumpkin cream, crispy bacon and sweet chilli pepper	(4)	€ 23
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 salmone, arachidi tostate, guacamole e lamponi Salmon tartare, toasted peanuts, guacamole and raspberries	(1, 5, 11, 13)	€ 21
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
Acciughe del Cantabrico, burro della Normandia e pane abbrustolito Cantabrian anchovies, Normandy butter and roasted bread	(3, 5, 9, 13)	€ 18
Ostriche servite, 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

Risotto del Borgo Marino* Seafood risotto*	(4, 5, 8, 13)	€ 24
Spaghettoni Felicetti di grano Matt con burro affumicato e bottarga di tonno Felicetti Matt wheat spaghettoni pasta with smoked butter and tuna bottarga	(3, 5, 9)	€ 24
Paccheri all'astice Paccheri pasta with lobster	(3, 8, 9)	€ 30
Agnolotti in farcia di straciatella, acciughe del Cantabrico, limone e tartufo Scorzone* Agnolotti pasta stuffed with straciatella cheese, Cantabrian anchovies, lemon and Scorzone truffle*	(3, 5, 9, 13, 14)	€ 24
Tagliolini all'uovo con granciporro e polvere di salicornia* Egg tagliolini pasta with brown crab and samphire powder*	(8, 9, 14)	€ 26

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Mazzancolle scottadito al rosmarino* Roasted king prawns with rosemary*	(8, 13)	€ 30
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* Mixed fried fish of Adriatic sea*	(4, 5, 8, 9, 13)	€ 25
Filetto di rombo alla mediterranea Mediterranean-style brill fillet	(5, 13)	€ 34

MENÙ DI CARNE

MEAT MENU

Uovo CBT, spuma di cavolfiore, fiocchi di cipolla, pecorino Scoparolo e spinacetti croccanti Egg cooked on low heat, cauliflower foam, onion flakes, Scoparolo pecorino cheese and crunchy spinach	(3, 9, 13, 14)	€ 16
(con aggiunta di tartufo Scorzone ~ with the addition of Scorzone truffle) (il prezzo può variare in base al mercato ~ the price may vary according to the market availability)		da € 21
Battuta di Fassona alla francese: acciughe, Worcestershire, scalogno, capperi e tuorlo d'uovo* French-style Fassona beef tartare: anchovies, Worcestershire sauce, shallot, capers and egg yolk*	(5, 9, 11, 13, 14)	€ 23
Agnolotti di burrata, cime di rapa, olive di Taggia e guanciale croccante* Agnolotti pasta with burrata, turnip greens, Taggia olives and crunchy guanciale cured meat*	(3, 9, 14)	€ 23
Tagliatelle al ragù* Tagliatelle pasta with ragout*	(3, 9, 12, 14)	€ 15
Suprema di faraona marinata al miso e agrodolce di cavolfiore al limone nero Marinated guinea fowl breast with miso and sweet and sour cauliflower with black lemon	(6, 7, 9, 11, 13)	€ 25

CONTORNI

SIDE DISHES

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

DESSERT

DESSERTS

Il Cinque Cucchiari... Mousse di cioccolato fondente, cremoso all'espresso, amarene e chantilly The Cinque Cucchiari... Dark chocolate mousse, creamy espresso coffee, sour cherries and chantilly cream	(3, 9, 13, 14)	€ 10
Crema cotta alla fava di tonka con tiepido di cioccolato fondente e crumble al cacao salato Steamed tonka beans cream with lukewarm dark chocolate and salted cocoa crumble	(2, 3, 14)	€ 9
Soffice di zucca alla vaniglia, latte di mandorla, caramello e amaretti Soft pumpkin cake with vanilla, almond milk, caramel and amaretti biscuits	(2, 3, 14)	€ 9
Bavarese di marroni, cantucci e spuma di vin brulé Chestnuts bavarese, cantucci almond biscuits and mulled wine foam	(2, 3, 9, 13, 14)	€ 9
Gelato ~ Ice cream		€ 6
Crema ~ Cream	(3, 14)	
Pistacchio ~ Pistachio	(2, 3)	
Zabaione ~ Zabaione Cream	(3, 13, 14)	
Sorbetto ~ Sorbet		€ 6
Cassis ~ Cassis blackcurrant Limone ~ Lemon Maracuja ~ Passion Fruit		
<hr/>		
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.