



*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

Restaurant Manager
Alessio Arlotti

ANTIPASTI DI PESCE

FISH STARTERS

- Seppioline croccanti, squacquerone, cotognata e alici di Cetara* € 18
Crunchy cuttlefish, squacquerone cheese, quince jelly and Cetara anchovies*
- Gamberi, verdure al vapore, rum, miele e senape* € 18
Prawns, steamed vegetables, rum, honey and mustard*
- Selezione di crudità... € 30
Tonno, ricciola, salmone, mazzancolla, scampo, gambero rosso di Mazara e ostrica Fine de Claire serviti con wasabi di nostra produzione e soia*
Crudit  selection...
Tuna, amberjack, salmon, king prawn, shrimp, Mazara red prawn and Fine de Claire oyster served with our wasabi and soy*
- Il grande crudo... € 45
Salmone in carpaccio e tartare, ricciola, tonno, cefalo lotregano, canocchia, scampo, mazzancolla, gambero rosso di Mazara e ostrica Fine de Claire serviti con wasabi di nostra produzione e soia*
The big crudit ...
Salmon carpaccio and tartare, amberjack, tuna, golden grey mullet, mantis shrimp, shrimp, king prawn, Mazara red prawn and Fine de Claire oyster served with our wasabi and soy*
- Tartare di salmone, lamponi, fagiolini, erba cipollina e arachidi € 20
Salmon tartare, raspberries, green beans, chives and peanuts
- Selezione ittica al vapore... € 28
Sogliola, salmone, rana pescatrice alla mediterranea, mazzancolla, gamberi, polpo con patata mantecata all'olio Brisighello, salsa verde e pinzimonio*
(Il piatto pu  variare secondo disponibilit  del mercato)
Steamed fish selection...
Sole, salmon, mediterranean-style monkfish, king prawns, prawns, octopus with potato whisked with Brisighello olive oil, green sauce and pinzimonio*
(The dish may vary according to the market availability)
- Acciughe del Cantabrico servite con burro della Normandia e pane abbrustolito € 16
Cantabrian anchovies served with Normandy butter and toasted bread
- Ostriche Fine De Claire servite con limone e scalogno in aceto cad. € 5
(il prodotto e il prezzo potrebbero variare secondo la disponibilit  sul mercato)
Fine de Claire oysters served with lemon and shallot in vinegar
(The product and the price may vary according to the market availability)
- Scampi scozzesi in crudit * cad. € 5
Scottish shrimps crudit *

PRIMI PIATTI DI PESCE

FISH FIRST COURSES

Tagliolino al nero di seppia, vongole veraci e prezzemolo Tagliolino pasta with squid ink, clams and parsley	🍷 0 🍴	€ 18
Agnolotti in farcia di piselli, bagnacauda e seppia* Agnolotti pasta stuffed with peas, "bagnacauda" and cuttlefish*	🏠 🍷 🐟 🍴 🍷 0	€ 18
Il risotto "riserva Melotti" del borgo Marino* "Riserva Melotti" seafood risotto*	🐟 🍷 🍴 🍷	€ 18
Paccheri all'astice reale e granciporro* Paccheri pasta with royal lobster and corn crab*	🏠 🍷 🐟 🍴 🍷 🍷	€ 25

SECONDI PIATTI DI PESCE

FISH SECOND COURSES

Grigliata mista dell'Adriatico... Orata, spiedino di calamaro, spiedino di gamberi, mazzancolla, capasanta, gallinella* Mixed grilled Adriatic fish... Sea bream, squid skewer, shrimp skewer, king prawn, scallops, gurnard*	🍷 🐟 🍴 🍷	€ 32
Grigliata di crostacei, astice, scampi, gamberi e mazzancolle* Grilled crustaceans, lobster, shrimps, prawns and king prawns*	🍷 🍴 🍷	€ 45
	senza astice ~ without lobster	€ 35
Astice, scampi e mazzancolle alla catalana serviti con pinzimonio* Catalan-style lobster, shrimps and king prawns served with pinzimonio*	🍷 🍴 🍷	€ 45
	senza astice ~ without lobster	€ 35
Calamaro alla brace, polenta, aglio nero e carciofi* Grilled squid, polenta, black garlic and artichokes*	🏠 🍷	€ 24
Fritto misto* Mixed fried fish*	🍷 🐟 🍴 🍷	€ 22

MENÙ DI CARNE

MEAT MENU

Clafoutis di carciofi e pecorino e gremolada alla menta Artichokes and pecorino cheese clafoutis and mint gremolada sauce	○ 🏠	€ 16
Agnolotti in farcia di piselli, Grand Cru di Grotta e tartufo di primavera* Agnolotti pasta stuffed with peas, Grand Cru di Grotta cheese and spring truffle*	○ 🏠 ⚠️ 🍷	€ 20
Tagliatelle al ragù alla bolognese Tagliatelle pasta with Bolognese ragout	○ 🏠 🍷 🍷	€ 14
Tartare di vitellone di razza fassona, ananas, senape e rapa bianca* Fassona beef tartare, pineapple, mustard and white root*	🍷	€ 22
Pluma iberica, pastinaca, cipolla di Tropea e anice nero Pluma iberica steak, parsnip, Tropea onion and black anise	🏠	€ 24

CONTORNI

SIDE DISHES












Carciofi e patate al salto Artichokes and roasted potatoes		€ 7
Verdure grigliate Grilled vegetables		€ 7

DESSERT

DESSERTS

Il Cinque Cucchiari... Mousse di fondente, chantilly, amarene e crema inglese all'espresso The Cinque Cucchiari... Fondant mousse, chantilly cream, sour cherries and espresso crème anglaise	0 📦 ☹️ 🍷	€ 8
Crema di tonka al vapore, crumble al cacao salato e spuma calda di fondente Steamed tonka cream, salted cocoa crumble and warm fondant foam	📦 ☹️ 🍷	€ 8
Cremoso di yogurt, miele di castagno, polline, granola e fiori Creamy yoghurt, chestnut honey, pollen, granola and flowers	📦 🍷	€ 8
Gelati artigianali Home-made ice creams	2 gusti ~ 2 flavours	€ 5
Pistacchio ~ Pistachio	📦 ☹️	
Zabaione ~ "Zabaione"	📦 0	
Sorbetti artigianali Home-made sorbets	2 gusti ~ 2 flavours	€ 5
Limone ~ Lemon		
Maracuja ~ Passion fruit		

Lista allergeni ~ Allergen list

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



les Collectionneurs®