



Cinque Terre

RISTORANTE · ENOTECA

MENU

Antipasti

(HORS D'OEUVRE - APPETIZERS)

- FRITTURA MISTA ITALIANA DI CALAMARI E SCAMPI** 16€
FRITURE MIXTE "À L'ITALIENNE" DE CALAMARS ET SCAMPIS
ITALIAN MIXED FRIED OF SQUIDS AND PRAWNS
- VITELLO TONATO** 16€
FINES TRANCHES DE RÔTI DE VEAU FROID, SERVIÉES AVEC UNE SAUCE AU THON ET AUX CÂPRES
THIN SLICES OF COLD ROAST VEAL, SERVED WITH A TUNA SAUCE WITH CAPERS
- ANTIPASTO MISTO "CINQUE TERRE" (MIN. 2 PERS. / PREZZO A PERS.)** 18€
ANTIPASTO MIXTE "REVISITÉ" (MIN. 2 PERS. / PRIX PAR PERS.)
UNUSUAL MIXED APPETIZERS (MIN. 2 PERS. / PRICE PER PERS.)
- CAPELANTE CON PISTO DI PISTACCHIO** 19€
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PISTACHE
PISTACHIO SCALLOPS
- BURRATA & LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA** 18€
BURRATA (MOZZARELLA CRÉMEUSE) & BRESAOLA (CHARCUTERIE DE BŒUF FUMÉ) DE VALTELLINA (LOMBARDIE)
BURRATA (CREAMY MOZZARELLA) AND BRESAOLA (SMOKED BEEF) DE VALTELLINA
- CARPACCIO DI POULPE** 15€
CARPACCIO DE POULPE • OCTOPUS CARPACCIO

Primi

(ENTRÉES - STARTERS)

- ORECCHIETTE CON SALSICCIA DI FINOCCHIO** 16€
PÂTES (PETITES OREILLES) ET SAUCISSE AU FENOUIL
PASTA (SMALL EARS) WITH SAUSAGE AND FENNEL
- FUSILLI ALL'ARRABIATA** 14€
FUSILLI ALL'ARRABIATA, SAUCE TOMATE PIMENTÉE
FUSILLI PASTA WITH SPICY TOMATO SAUCE
- LINGUINI ALLE VONGOLE VERACI** 18€
LINGUINI AUX VONGOLES
LINGUINI WITH CLAMS
- TORTELLINI CON CARNE E SCHIUMA DI PISELLI E PARMIGIANO** 17€
TORTELLINI À LA VIANDE ENROBÉ DE MOUSSE DE PETITS POIS ET PARMESAN
TORTELLINI WITH MEAT WRAPPED IN PEA MOUSSE AND PARMESAN CHEESE
- RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PADELLATA DI GAMBOSI E ZUCCHINE A DADINI** 18€
RISOTTO SAFRANÉ, POÉLÉE DE SCAMPIS ET DÉS DE COURGETTES
RISOTTO WITH SAFFRON, PAN FRIED PRAWNS AND DICED ZUCCHINI
- PACCHERI ALLO SCOGLIO** 19€
PACCHERI (GROSSES PÂTES COURTES EN FORME DE TUBE) AUX FRUITS DE MER
PACCHERI (LARGE, SHORT, TUBE-SHAPED PASTA) WITH SEAFOOD

Secondi

(PLATS - MAIN COURSES)

- TAGLIATA DI MANZO "ANGUS" CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO** 25€
TAGLIATA DE BŒUF "ANGUS" À LA ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN
TAGLIATA OF "ANGUS" BEEF WITH RUCOLA AND PARMESAN CHIPS
- OSSO BUCO TRADIZIONALE E RISOTTO ALL ZAFFERANO** 23€
LE TRADITIONNEL OSSO BUCCO ET SON RISOTTO AU SAFRAN
THE TRADITIONAL OSSO BUCCO AND SAFFRON RISOTTO
- MEDAGLIONI DI VITELLO CON FUNGHI ALLA POLENTA** 21€
MÉDAILLON DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ET POLENTA • VEAL MEDALLION WITH MUSHROOMS AND POLENTA
- FILETTO DI BRANZINO AL FORNO AROMATIZZATO CON ORIGANO, CAPPERI E POMODORINI** 23€
FILET DE BAR AU FOUR ET PARFUMÉ À L'ORIGAN, CÂPRES ET TOMATES CERISES
FILET OF SEA BASS BAKED IN OVEN FLAVORED WITH OREGANO, CAPERS AND CHERRY TOMATOES
- SPAGETTI AI CROSTACEI (MIN 2 PERS. / FUORI CARTA / PREZZO A PERS.)** 29€
SPAGHETTI AUX CRUSTACÉS (MIN 2 PERS. / HORS MENU / PRIX PAR PERS.)
SPAGHETTI WITH SHELLFISH (MIN 2 PERS. / OFF MENU / PRICE PER PERS.)
- FILLETTO DI AGNELLO CON LA CREMA DI PEPE VERDE** 25€
FILET D'AGNEAU À LA CRÈME DE POIVRE VERT • LAMB FILLET WITH GREEN PEPPER CREAM
- + 2€ UNA PORZIONE "SECONDO" • + 2€ EN PORTION "PLAT" • + 2€ WHEN ORDERED AS "MAIN COURSE"

Dolci

(DESSERTS - DESSERTS)

- TIRAMISU** 8€
- PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCHI** 8€
PANNA COTTA (CRÈME FRAÎCHE CUIE, À LA VANILLE) AUX FRUITS ROUGES • PANNA COTTA (VANILLA COOKED CREAM) WITH RED FRUIT
- SORBETTO AL LIMONE** 8€
SORBET AU CITRON • LEMON SORBET
- ZABAGLIONE** 12€
SABAYON • SABAYON
- FANTASIA DI FORMAGGI "CINQUE TERRE"** 12€
FANTAISIE DE FROMAGES "CINQUE TERRE" • FANCY CHEESE "CINQUE TERRE"
- CIOCCOLATO MORBIDO** 8€
MOELLEUX AU CHOCOLAT • CHOCOLATE FONDANT

MENU 3 SERVICES À LA CARTE (UNIQUEMENT LE DIMANCHE) 39€

TOUS LES MIDIS :

LUNCH 2 SERVICES (HORS CARTE) 22€

Aperitivi

(APÉRITIFS - SHORT DRINKS)

PROSECCO	6€
SPRITZ	8€
PROSECCO, APÉRITIF POLI, ORANGE SANGUINE	
HUGO	8€
PROSECCO, SIROP DE FLEUR DE SUREAU, MENTHE FRAÎCHE	
VENEZIANO	8€
CAMPARI, MARTINI ROUGE, VIN BLANC	
GIN BOMBAY	10€
INDIAN TONIC, CITRON VERT, ANIS ÉTOILÉ	
GIN MARE	11€
MEDITERRANEAN TONIC, ROMARIN, TOMATE CERISE	
CRODINO	5€
MARTINI ROSO	6€
MARTINI BLANC	6€
CAMPARI	8,5€
PIZANG ORANGE	6€
CYNARD	6€
RICARD	6€
GANCIA	6€
PORTO ROSO	6€

Bibita

(BOISSONS ALCOOLISÉES - ALCOHOLIC DRINK)

BIÈRE ITALIENNE	5€
-----------------------	----

(BOISSONS NON ALCOOLISÉES - SOFT DRINK)

COCA COLA	2,4€
COCA COLA LIGHT (ZÉRO)	2,4€
SCHWEPPE'S TONIC	2,4€
ORANGEADE	2,4€
LIMONADE	2,4€
ICE TEA	2,4€
JUS D'ORANGE	3€
LOOZA MULTIFRUIT	2,4€
AQUA PANNA (EAU PLATE 50CL)	4,5€
SAN PELLEGRINO (EAU PÉTILLANTE 50CL)	4,5€

Bevante Calde

(BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS)

EXPRESSO	2,5€
CAFÉ	2,5€
CAPUCCINO	3€
ICE COFFEE	12€

Digestivi

(DIGESTIFS - DIGESTIVE)

AMARO AVERNA	6,5€
AMARO RAMAZZOTTI	6,5€
AMARO MONTENEGRO	6,5€
AMARO DEL CAMPO	7,5€
VACCHIA ROMAGNA	6,5€
SAMBUCA	6,5€
BAYLES	6,5€

GRAPPAS

SARPA	8€
SERVI ENTRE 10/12°C	
CÉPAGES : MERLOT 60%, CABERNET 40% • 40% VOL.	

SARPA BARRIQUE	8€
SERVI ENTRE 18/20°C	
CÉPAGES : MERLOT 60%, CABERNET 40% • 40% VOL.	

PO DI POLI MORBIDA	8€
SERVI ENTRE 10/15°C	
CÉPAGE : MUSCAT 100% • 40% VOL.	

PO DI POLI AROMATICA	8€
SERVI ENTRE 10/15°C	
CÉPAGE : GEWURZTRAMINER 100% • 40% VOL.	

PO LI DI POLI DRY	8€
SERVI ENTRE 10/15°C	
CÉPAGE : MERLOT 100% • 40% VOL.	

POLI BRANDY	7€
SERVI ENTRE 16/18°C	
CÉPAGE : TREBBIANO DE SOAVE • 40% VOL.	

CLEOPATRA MOSCATO ORO	9€
SERVI ENTRE 14/16°C	
CÉPAGE : MOSCATO • 40% VOL.	

CLEOPATRA AMARONE ORO	8€
SERVI ENTRE 18/20°C	
CÉPAGE : AMARONE • 40% VOL.	

GRAPPA DI SASSICAIA	16€
SERVI ENTRE 18/20°C	
CÉPAGE : CABERNET SAUVIGNONS • 40% VOL.	

POLI BARRIQUE MILLÉSIMÉ	16€
SERVI ENTRE 18/20°C	
CÉPAGES : PLUSIEURS CÉPAGES DU VICENTINO • 55% VOL.	

POLI MIELE	7,5€
SERVI ENTRE 10/12°C	
CÉPAGE : MUSCAT 100% • 40% VOL.	