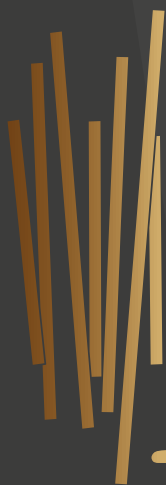


New  
MENU



# Cinque Terre

RISTORANTE · ENOTECA

---

MENU

---

# ANTIPASTI

(HORS D'OEUVRE - APPETIZERS)

<b>VITELLO TONATO</b> .....	19€
FINES TRANCHES DE RÔTI DE VEAU FROID, SERVIES AVEC UNE SAUCE AU THON ET AUX CÂPRES THIN SLICES OF COLD ROAST VEAL, SERVED WITH A TUNA SAUCE WITH CAPERS	
<b>ANTIPASTO MISTO "CINQUE TERRE" (MIN. 2 PERS. / PREZZO A PERS.)</b> .....	21€
ANTIPASTO MIXTE "REVISITÉ" (MIN. 2 PERS. / PRIX PAR PERS.) UNUSUAL MIXED APPETIZERS (MIN. 2 PERS. / PRICE PER PERS.)	
<b>CAPELANTE BARDEE CON SPECK E PESTO DI PISTACCHIO</b> .....	21€
SAINT-JACQUES BARDEES AU SPECK ET PESTO DE PISTACHE SCALLOPS BARDED WITH SPECK AND PISTACHIO PESTO	
<b>FRITTURA MISTA ITALIANA DI CALAMARI E SCAMPI E GAMBERI</b> .....	21€
FRITURE ITALIENNE DE CALMARS, SCAMPIS ET CREVETTES ITALIAN FRIED SQUID, SCAMPIS AND SHRIMPS	
<b>SCAMPI ALLA DIAVOLA</b> .....	20€
SCAMPI DIABOLO DIAVOLO SCAMPI	
<b>CARPACCIO DI POLPO CON BURRATA</b> .....	21€
CARPACCIO DE POULPE À LA BURRATA OCTOPUS CARPACCIO WITH BURRATA	
<b>PARMIGIANA AL FORNO</b> .....	19€
PARMESANE AU FOUR BAKED PARMESAN	

# PRIMI

(ENTRÉES - STARTERS)

+ 4€ UNA PORZIONE "SECONDO" • + 4€ EN PORTION "PLAT" • + 4€ WHEN ORDERED AS "MAIN COURSE"

<b>FUSILLI ALL'ARRABIATA</b> .....	17€
FUSILLI À L'ARRABIATA FUSILLI WITH ARRABIATA	
<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA E VONGOLE-BOTTARGA</b> .....	23€
SPAGHETTI CHITARRA ET PALOURDES À LA POUTARGUE SPAGHETTI CHITARRA AND CLAMS WITH BOTTARGA	
<b>RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI</b> .....	19€
RAVIOLIS FARCIS AVEC RICOTTA ET ÉPINARDS RAVIOLI STUFFED WITH SPINACH RICOTTA	
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO, PADELLATA DI GAMBERI E ZUCCHINE A DADINI</b> .....	20€
RISOTTO SAFRANÉ, POÉLÉE DE SCAMPIS ET DÉS DE COURGETTES RISOTTO WITH SAFFRON, PAN FRIED PRAWNS AND DICED ZUCCHINI	
<b>RISOTTO ALLA MARINARA</b> .....	23€
RISOTTO À LA MARINARA MARINARA RISOTTO	
<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ</b> .....	20€
TAGLIATELLES AU RAGOÛT TAGLIATELLE WITH STEW	
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b> .....	19€
GNOCCHI À LA SORRENTINE SORRENTINE GNOCCHI	

## SECONDI

(PLATS – MAIN COURSES)

TAGLIATA DI MANZO "ANGUS" CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO .....	31€
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 ALLO ZAFFERANO .....	29€
LE TRADITIONNEL OSSO BUCCO ET SON RISOTTO AU SAFRAN THE TRADITIONAL OSSO BUCCO AND SAFFRON RISOTTO	
ESCALOPINA ROMANA .....	21€
ESCALOPE À LA ROMAINE ESCALOPE ROMAN STYLE	
SPAGHETTI AI CROSTACEI (MIN 2 PERS. / PREZZO A PERS.) .....	35€
SPAGHETTI AUX CRUSTACÉS (MIN 2 PERS. / PRIX PAR PERS.) SPAGHETTI WITH SHELLFISH (MIN 2 PERS. / PRICE PER PERS.)	
CARRÉ DI AGNELLO AL FORNO CON CROSTA DI PARMIGIANO .....	31€
CARRÉ D'AGNEAU AU FOUR AVEC CROÛTE DE PARMESAN RACK OF LAMB IN THE OVEN WITH PARMESAN CRUST	
FILETTO DI BRANZINO AL FORNO AROMATIZZATO CON ORIGANO, CAPPERI E POMODORINI .....	29€
FILET DE BAR AU FOUR PARFUMÉ À L'ORIGAN, CÂPRES ET TOMATES CERISES BAKED SEA BASS FILLET FLAVORED WITH OREGANO, CAPERS AND CHERRY TOMATOES	
PESCE FRESCO DEL GIORNO / IN SUGGERIMENTO • POISSON FRAIS DU JOUR / SUR SUGGESTION • FRESH FISH OF THE DAY / ON SUGGESTION	

## DOLCI

(DESSERTS - DESSERTS)

TIRAMISU .....	9€
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCHI .....	9€
PANNA COTTA (CRÈME FRAÎCHE CUITE, À LA VANILLE) AUX FRUITS ROUGES PANNA COTTA (VANILLA COOKED CREAM) WITH RED FRUIT	
SGROPPINO AL LIMONE E VODKA .....	12€
SGROPPINO AU CITRON AVEC VODKA • LEMON BUCK WITH VODKA	
ZABAGLIONE .....	12€
SABAYON • SABAYON	
FANTASIA DI FORMAGGI "CINQUE TERRE" .....	15€
FANTAISIE DE FROMAGES "CINQUE TERRE" • FANCY CHEESE "CINQUE TERRE"	
CIOCCOLATO MORBIDO .....	9€
MOELLEUX AU CHOCOLAT • CHOCOLATE FONDANT	

TOUS LES MIDIS

LUNCH 2 SERVICES (HORS CARTE) ..... 27€

SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE IN CASO DI ALLERGENI. ABBIAMO ANCHE PASTA SENZA GLUTINE  
VEUILLEZ INFORMER LE PERSONNEL EN CAS D'ALLERGÈNES. NOUS DISPOSONS ÉGALEMENT DE PÂTES SANS GLUTEN  
PLEASE INFORM STAFF IN CASE OF ALLERGENS. WE ALSO HAVE GLUTEN-FREE PASTA

## APERITIVI

(APÉRITIFS - SHORT DRINKS)

APÉRITIF MAISON .....	11€
PROSECCO .....	8€
SPRITZ .....	9€
PROSECCO, APÉRITIF POLI, ORANGE SANGUINE	
HUGO .....	9€
PROSECCO, SIROP DE FLEUR DE SUREAU, MENTHE FRAÎCHE	
VENEZIANO .....	9€
CAMPARI, MARTINI ROUGE, VIN BLANC	
GIN BOMBAY .....	11€
INDIAN TONIC, CITRON VERT, ANIS ÉTOILÉ	
GIN MARE .....	12€
MEDITERRANEAN TONIC, ROMARIN, TOMATE CERISE	
CRODINO .....	6€
MARTINI ROSSO / BLANC .....	8€
CAMPARI .....	9€
PIZANG ORANGE .....	7€
CYNARD .....	8€
RICARD .....	8€
GANCIA .....	8€
PORTO ROSSO / BLANC .....	7€
KIR ROYAL .....	11€
KIR .....	8€
PICON VIN BLANC .....	8€
BACARDI COCA / ORANGE .....	8€
VODKA ORANGE .....	11€
J&B COCA .....	11€
HAVANA COCA .....	12€

## BIBITA

(BOISSONS - DRINK)

### ALCOOLISÉES - ALCOHOLIC

BIÈRE ITALIENNE .....	6€
-----------------------	----

### NON ALCOOLISÉES - SOFT

COCA COLA NORMAL / LIGHT / ZÉRO .....	2,9€
SCHWEPES TONIC .....	2,9€
ORANGEADE .....	2,9€
ICE TEA .....	2,9€
JUS D'ORANGE .....	3,5€
LOOZA TOMATE .....	3,5€
LOOZA MULTIFRUIT .....	2,9€
AQUA PANNA (EAU PLATE 50CL) .....	5,5€
SAN PELLEGRINO (EAU PÉTILLANTE 50CL) .....	5,5€

## BEVANDE CALDE

(BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS)

CAFÉ / EXPRESSO .....	4,5€
-----------------------	------

DOUBLE EXPRESSO .....	6,5€
CAPUCCINO .....	5€
IRISH COFFE .....	12€
CAFÉ CORRETTO (CAFÉ, AMARETTO) .....	11€
THÉ .....	5€

## DIGESTIVI

(DIGESTIFS - DIGESTIVE)

AMARO AVERNA .....	8€
AMARO RAMAZZOTTI .....	8€
AMARO MONTENEGRO .....	8€
AMARO DEL CAPO .....	9€
VECCHIA ROMAGNA .....	8€
SAMBUCA .....	8€
BAYLES .....	8€
AMARETTO .....	8€
LIMONCELLO .....	8€
COINTREAU .....	8€
WHISKY JACK DANIEL'S .....	11€
COGNAC .....	9€

## GRAPPA

SARPA .....	11€
SERVITO A / SERVI ENTRE 10/12°C	
CÉPAGES : MERLOT 60%, CABERNET 40% • 40% VOL.	

SARPA BARRIQUE .....	11€
SERVITO A / SERVI ENTRE 18/20°C	
CÉPAGES : MERLOT 60%, CABERNET 40% • 40% VOL.	

PO DI POLI MORBIDA .....	11€
SERVITO A / SERVI ENTRE 10/15°C	
CÉPAGE : MUSCAT 100% • 40% VOL.	

PO DI POLI AROMATICA .....	11€
SERVITO A / SERVI ENTRE 10/15°C	
CÉPAGE : GEWURZTRAMINER 100% • 40% VOL.	

POLI DI POLI DRY .....	11€
SERVITO A / SERVI ENTRE 10/15°C	
CÉPAGE : MERLOT 100% • 40% VOL.	

POLI BRANDY .....	9€
SERVITO A / SERVI ENTRE 16/18°C	
CÉPAGE : TREBBIANO DE SOAVE • 40% VOL.	

CLEOPATRA MOSCATO ORO .....	10€
SERVITO A / SERVI ENTRE 14/16°C	
CÉPAGE : MOSCATO • 40% VOL.	

CLEOPATRA AMARONE ORO .....	11€
SERVITO A / SERVI ENTRE 18/20°C	
CÉPAGE : AMARONE • 40% VOL.	

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

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

POLI MIELE .....	9€
SERVITO A / SERVI ENTRE 10/12°C	
CÉPAGE : MUSCAT 100% • 40% VOL.	