

# Cinque

## Ristorante

Willkommen im Ristorante Cinque

Benvenuti al Ristorante Cinque

# Vorspeisen Antipasti

<b>Antipasti misto</b> mit gegrilltem und mariniertem Gemüse, Parmaschinken, Rosmarinschinken, Salami Calabrese und Mozzarella <sup>[6,9]</sup>	12,50 €
<b>Caprese con mozzarella di bufala</b> frische Tomaten mit Büffelmozzarella <sup>[6,8]</sup> , Basilikum und Olivenöl	10,50 €
<b>Vitello tonnato</b> rosa pochiertes Kalbfleisch in Thunfisch-Creme <sup>[6,4], [e]</sup> mit Apfelkapern	11,50 €
<b>Carpaccio di manzo alle erbe</b> Rindercarpaccio an mariniertem Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan <sup>[6]</sup> und Champignons <sup>[h, b]</sup>	12,50 €
<b>Carpaccio di salmone</b> Lachscarpaccio mit leichter Limettenvinaigrette <sup>[h, b]</sup> , rosa Pfeffer und Kresse	12,50 €

# Salate Insalate

**Insalata mista** 7,50 €

Gemischter Salat<sup>[b,a,e,h]</sup>

**Insalata di rucola** 10,50

Rucolasalat mit Parmesankäse<sup>[6]</sup> und Cherrytomaten<sup>[b,a,e,h]</sup>

**Insalata di tonno** 10,50 €

Gemischter Salat mit Thunfisch<sup>[4]</sup> und roten Zwiebeln<sup>[b,a,e,h]</sup>

**Insalata di pollo** 10,50 €

Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen<sup>[b,a,e,h]</sup>

**Insalata di manzo** 13,50 €

Gemischter Salat mit Basilikumpesto, gebratenen Rindfleischstreifen<sup>[b,a,e,h]</sup> und Parmesan<sup>[6]</sup>

**Insalata di rucola con frutti di mare** 14,50 €

Rucolasalat mit marinierten Meeresfrüchten<sup>[2,11] [b,a,e,h]</sup>

(Alle Salate werden mit Balsamico-Dressing gereicht)<sup>[b,a,e,h]</sup>

# Suppen Minestre

<b>Zuppa di pomodoro</b> mit Mascarpone-Basilikumnocken <sup>[6,5] [h]</sup>	6,50 €
<b>Minestrone</b> Hausgemachte Gemüsesuppe mit Petersiliencrostini <sup>[h]</sup>	6,50 €
<b>Zuppa di patate dolci e limoni verdi</b> Süßkartoffel-Limetten-Suppe mit Fismeershrimps <sup>[2] [h]</sup>	7,50 €
<b>Zuppa di pesce</b> Mediterrane Fischsuppe <sup>[4]</sup>	10,50 €

# Pizza Pizze

<b>Margherita</b> mit Tomatensauce, Mozzarella <sup>[6]</sup> , Cherrytomaten <sup>[h]</sup> und Basilikum	8,00 €
<b>Salame Milano</b> mit Tomatensauce, Mozzarella <sup>[6]</sup> und Mailänder Salami <sup>[g,h]</sup>	9,00 €
<b>Vegetale</b> mit Tomatensauce, Mozzarella <sup>[6]</sup> , gegrilltem und mariniertem <sup>[h]</sup> Gemüse	9,50 €
<b>Calabrese</b> mit Tomatensauce, Spianata <sup>[6]</sup> Calabrese, Oliven und Kapern <sup>[g,h]</sup>	10,50 €
<b>Tonno e Cipolla</b> mit Tomatensauce, Mozzarella <sup>[6]</sup> , Thunfisch und Zwiebeln <sup>[h]</sup>	9,50 €
<b>Parma</b> mit Tomatensauce, Mozzarella <sup>[6]</sup> , Parmaschinken, Rucola <sup>[g,h]</sup> und Parmesan	11,50 €
<b>Scampi</b> mit Tomatensauce, Mozzarella <sup>[6]</sup> , Scampi <sup>[2]</sup> , Cherrytomaten <sup>[h]</sup> , Knoblauch und Rucola	12,50 €
<b>Bresaola</b> mit Artischocken, Mozzarella <sup>[6]</sup> , Bresaola, Cherrytomaten <sup>[h,g]</sup> , Kresse und Balsamico	13,50 €

**Cinque**  
Ristorante

# Nudelgerichte Pasta

<b>Spaghetti aglio e olio</b> Spaghetti mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und frischen Peperoncini <sup>[3,1,6] [b]</sup>	9,00 €
<b>Penne all'arrabbiata</b> Penne mit Knoblauch und Chili in Cherrytomatensauce <sup>[3,1,6] [b]</sup>	9,00 €
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti mit luftgetrocknetem Pancetta, Parmesan und Eigelb <sup>[3,1,6] [b,g]</sup>	10,50 €
<b>Penne con pollo</b> Penne mit Hähnchenbruststreifen und jungem Baby- Spinat in Curry-Gorgonzola-Sauce <sup>[3,1,6] [b]</sup>	10,50 €
<b>Gnocchi burro e salvia</b> Kartoffelgnocchi gefüllt mit Spinat und Ricotta in Butter-Salbeisauce und Parmesan <sup>[3,1,6] [b]</sup>	12,50 €
<b>Tagliatelle salmone e zucchini</b> Hausgemachte Tagliatelle mit Lachswürfeln und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce <sup>[3,1,6,4] [b]</sup>	12,50 €
<b>Tagliatelle di manzo</b> Hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Champignons und Pinienkernen in Cherrytomatensauce <sup>[3,1,6,5] [b]</sup>	13,50 €
<b>Spaghetti al pesto e scampi</b> Spaghetti mit Basilikumpesto, gebratenen Scampi und Cherrytomaten <sup>[3,1,6,2] [b]</sup>	14,50 €
<b>Tagliatelle al tartufo</b> Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzen Trüffeln in Trüffelbutter <sup>[3,1,6] [b]</sup>	18,50 €

**Cinque**  
Ristorante

# Fleischgerichte Carne

<b>Fegato al burro e salvia</b> Gebratene Kalbsleber in Salzeibutter <sup>[6]</sup> mit Kartoffelpüree und geschmorten Zucchini	18,50 €
<b>Bistecca di vitello</b> <sup>[6] [c,b]</sup> Dünn geklopftes Kalbssteak, kurz gegrillt auf lauwarmen Peperoni-Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola	20,50 €
<b>Controfiletto di manzo</b> <sup>[a,b,h]</sup> Argentinisches Entrecôte vom Grill an Rosmarin-Pfeffersauce, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	21,50 €
<b>Filetto di Agnello</b> <sup>[a,b,h]</sup> Gegrillte Lammfilets an pikanten Paprika-Risotto, mariniertem Rucola und Marsalareduktion	23,50 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>[6] [g,a]</sup> vom Kalb mit Parmaschinken in Weißwein-Salbeisauce mit Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	23,50 €
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> <sup>[6]</sup> Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse	26,50 €
<b>Filetto di manzo pepe verde</b> <sup>[6] [e,a]</sup> Argentinisches Rinderfilet an grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse	28,50 €
<b>Mare e Monte</b> <sup>[6] [h,b,a]</sup> Gegrilltes Madaillon vom Rinderfilet an Kartoffel-Trüffelpüree und mariniertem Baby-Leaf Salat, gebratene Scampis an Safran- Risotto und mariniertem Baby-Spinat	34,50 €

**Cinque**  
Ristorante

# Fischgerichte Pesce

<b>Filetto di luccio</b> Zanderfilet <sup>[4]</sup> gebraten mit Salzkartoffeln und Baby-Spinat-Salat	18,50 €
<b>Trancio di salmone norvegese</b> Lachssteak <sup>[4]</sup> gebraten auf Gamberetti-Safran Risotto und Zitronen-Thymiansauce <sup>[6]</sup> [b,a,a]	20,50 €
<b>Scampi alla griglia</b> Großgarnelen <sup>[2]</sup> vom Grill mit Zitronenthymian, dazu getrüffelter Babyleaf-Salat und Rosmarinkratoffeln <sup>[a,b,h]</sup>	26,50 €
<b>Scampi alla siciliana</b> Großgarnelen <sup>[2]</sup> [a,b,h] in Tomatensud mit Oliven, Knoblauch und Chili, dazu mariniertes Baby-Spinat und Salzkartoffeln	28,50 €



# Dessert & Käse Dolci e Formaggio

<b>Panna cotta alla vaniglia</b> mit marinierten Waldbeeren <sup>[6] [h,a,b,c]</sup>	6,50 €
<b>Tiramisù</b> Löffelbiskuit mit Kaffee in Mascarpone-Creme <sup>[6] [h]</sup>	6,50 €
<b>Semifreddo al limoncello</b> Halbgefrorenes mit Zitronenlikör auf Schokoladenkrokanterde und karamellisierten Mango <sup>[3,6] [h]</sup>	7,50 €
<b>Varietà di formaggio</b> Verschiedene Käsesorten <sup>[6]</sup> mit Feigensenf <sup>[g,b]</sup> und Pinienkerne <sup>[5]</sup>	12,50 €

## Zeichenerklärung **Zusatzstoffe** und **Allergene** im Essen

a. Mit Farbstoff

b. Mit Konservierungsstoff

c. Mit Antioxidationsmittel

d. Geschwefelt

e. Mit Geschmackverstärker

f. Geschwärzt

g. Mit Phosphat

h. Mit Süßungsmittel

i. Koffeinhaltig

j. Chininhaltig

1. Weizen

2. Krebstiere

3. Eier

4. Fische

5. Erdnüsse

6. Milch / Laktose

7. Pistazien

8. Haselnüsse

9. Senf

10. Sesamsamen

11. Weichtiere

12. Sulfite

# Heiße Getränke Bevande Calde

## Kaffee

Espresso	2,50 €
Espresso doppio	4,00 €
Espresso macchiato	2,50 €
Espresso corretto	5,50 €
Kaffee	2,80 €
Cappuccino	2,80 €
Latte macchiato	3,80 €

## Tee mit Kännchen

Darjeeling	3,60 €
Earl Grey	3,60 €
Grüner Tee	3,60 €

# Alkoholfreies Analcolica

<b>Mineralwasser</b>	0,2 l	0,75 l
Aqua Panna	2,60 €	5,90 €
San Pellegrino Classic	2,60 €	5,90 €
Gerolsteiner Naturell	2,60 €	5,90 €
Gerolsteiner Classic	2,60 €	5,90 €
<b>Schweppes</b>	0,2 l	0,25 l
Tonic Water <sup>4</sup>	2,80 €	
Bitter Lemon <sup>4,8</sup>	2,80 €	
Ginger Ale <sup>1</sup>	2,80 €	
Soda Water	2,80 €	
Orangina		2,80 €
<b>Coca-Cola</b>	0,2 l	
Coca Cola <sup>1,3,8</sup>	2,80 €	
Coca Cola light <sup>1,3,6,8</sup>	2,80 €	
Fanta <sup>1,8</sup>	2,80 €	
Sprite <sup>20</sup>	2,80 €	
<b>Saft</b>	0,2 l	
Apfelsaft Natur Schorle	2,80 €	
Apfelsaft Natur	2,80 €	
Orangensaft	2,80 €	
Kirschnektar	2,80 €	
Johannisbeernektar	2,80 €	

# Offener Wein & Bier

## Offener Wein

	0,2 l	0,5 l
<b>Weißwein</b>		
Pinot Grigio	5,50 €	11,50 €
Grillo Sicilia	5,90 €	12,00 €

## Rotwein

Merlot delle Venezie	5,50 €	11,50 €
Nero d'Avola	5,90 €	12,00 €

## Fassbier

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pils	2,80 €	4,20 €
Köstritzer Schwarzbier	2,90 €	4,20 €
Benediktiner		4,20 €

## Flaschenbier

Benediktiner Alkoholfrei		0,5 l	4,20 €
Erdinger Kristall			4,20 €

# Aperitif & Longdrinks

## Aperitif

Prosecco Valdo	0,1 l	5,90 €
Prosecco Aperol <sup>1</sup>	0,1 l	6,50 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2 l	6,50 €
Pernod <sup>1</sup>	4 cl	5,50 €
Martini Bianco, Rosso <sup>1</sup> , Extra Dry	5 cl	4,90 €
White Port Fine, 19% vol. Noval	5 cl	5,50 €
Tawny Port 10 YO, 20% vol. Noval	5 cl	8,50 €
Sherry Fino seco	5 cl	6,50 €
Marques del Real Tesoro 15% vol.		
Sherry Amontillado semi-secco	5 cl	5,50 €
Marques del Real Tesoro 19% vol.		
Crodino <sup>1</sup> (alkoholfrei)	9,8 cl	3,50 €
Sanbitter <sup>1</sup> (alkoholfrei)	9,8 cl	3,50 €

## Longdrinks

Campari Orange <sup>1</sup>		6,50 €
Gin Tonic <sup>4</sup>		8,50 €
Wodka Lemon <sup>4,8</sup>		8,50 €
Cuba Libre (Havana Club und Cola <sup>1,3,8</sup> )		8,50 €

# Spirituosen

## Bitter

Ramazzotti	2 cl	3,80 €
Ramazzotti Menta <sup>1</sup>	2 cl	3,80 €
Underberg	2 cl	3,80 €
Amaro Averna	2 cl	3,80 €
Averna Limoni	2 cl	3,80 €
Fernet-Branca	2 cl	3,80 €

## Likör

Cointreau	2 cl	3,50 €
Amaretto Disaronno <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €
Sambuca Molinari <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €
Frangelico <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €
Baileys Irish Cream <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €

## Cognac

Remy Martin V.S.O.P. <sup>1</sup>	2 cl	7,50 €
Hennesy X.O. <sup>1</sup>	2 cl	18,50 €
Hennesy V.S <sup>1</sup>	2 cl	8,50 €
Otard V.S.O.P <sup>1</sup>	2 cl	7,50 €

## Brandy / Weinbrand

Asbach Selection 21 YO	2 cl	9,00 €
Vecchia Romagna Nera <sup>1</sup>	2 cl	4,50 €

## Calvados

Chateau du Breuil 8 YO	2 cl	6,00 €
Chateau du Breuil 15 YO	2 cl	8,50 €

# Spirituosen

## Klarer & Obstbrand

Haselnußgeist 40% vol.	2 cl	4,50 €
Williams-Christbirnenbrand 45% vol.	2 cl	4,50 €
Kirschwasser Reserve	2 cl	4,50 €
Kirschwasser Bergkirsche	2 cl	4,50 €
Kirschwasser Wildkirsche	2 cl	4,50 €

## Grappa

Grappa della casa	2 cl	4,00 €
Grappa di Prosecco "Cartizze" 42% vol.	2 cl	7,50 €
Grappa Barolo 40% vol.	2 cl	9,50 €
Grappa Nonino Chardonnay 40% vol.	2 cl	8,50 €
Grappa Nonino Moscato	2 cl	8,50 €
Grappa di Amarone	2 cl	11,50 €
Grappa Gavi di Gavi	2 cl	7,50 €
Grappa pinot bianco, Frattina	2 cl	5,50 €
Grappa Cabernet barrique, Frattina	2 cl	6,50 €
Grappa Brunelo	2 cl	10,50 €

## Wodka

Absolut	4 cl	7,50 €
Belvedere	4 cl	9,50 €

## Whisk(e)y

Auchentoshan Classic <sup>1</sup>	2 cl	6,50 €
Ardbeg 10 YO	2 cl	9,50 €
Glenfiddich 15 YO <sup>1</sup>	2 cl	7,50 €
Glenfiddich 18 YO <sup>1</sup>	2 cl	9,50 €
The Balvenie Port Wood 21 YO <sup>1</sup>	2 cl	18,50 €
Bushmills 10 YO <sup>1</sup>	2 cl	6,00 €
Chivas Regal 18 YO <sup>1</sup>	2 cl	9,50 €
Tullamore Dew	2 cl	6,50 €
Ballantine's Gold 12 YO <sup>1</sup>	2 cl	9,50 €
Bourbon Four Roses	2 cl	6,50 €
Jameson <sup>1</sup>	2 cl	5,50 €

## Gin

Hendricks	4 cl	7,50 €
Beefeater 47%	4 cl	7,50 €

## Rum

Bacardi	2 cl	4,50 €
Havana Club 3 YO	2 cl	5,50 €
Havana Club Seleccion Maestros <sup>1</sup>	2 cl	7,50 €
Mount Gay <sup>1</sup>	2 cl	5,50 €
Meyers Rum <sup>1</sup>	2 cl	6,00 €

### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoffen  
3 koffeinhaltig  
4 chininhaltig  
5 mit Süßstoff  
6 mit Aspartam  
(enthält eine Phenylalaninquelle)

7 mit Thujon  
8 mit Antioxidationsmitteln  
9 gewachst  
10 mit Taurin  
11 mit Milcheiweiß  
13 geschwärzt

15 unter Verwendung von Milch  
16 unter Verwendung von Sahne  
17 Geschmacksverstärker / Hefextrakt  
18 mit Phosphat  
19 mit Eiklar  
20 mit Säureregulatoren

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Rechtschreibfehler und Irrtümer vorbehalten.