

# Empfehlung der Saison

## ***Vorspeise***

Parma e Melone „Cinque“  
mit Cantaloupe-Melone, Parmesancreme, San Daniele Schinken,  
Parmesanknusper und San Daniele-Schinkenmousse 18

Carpaccio vom Bresaola  
mit Burrata Paoella, Walnüssen und Rucolasalat 20

## ***Pasta, hausgemacht***

Risotto Waldpilz  
mit sautierten Gourmet-Pfifferlingen, Steinpilzen, weißen und  
braunen Buchenpilzen, Schnittlauch und gehobeltem Parmesan 28

Schwarze Gnocchis mit Wildlachskaviar,  
Frühlingslauch, Tomberries, Safransauce und Schaum 29

## ***Hauptspeise***

Jack's Creek Rinderfilet „Black Angus Australien“  
mit Portwein-Perlzwiebeln, und getrüffeltem Kartoffelpüree 52

Rosa gegarter Milchkalbsrücken „Peters Farm“  
mit Parmesankruste, Parmesanschaum, Portweinjus,  
sautierten Waldpilzen und Schnittlauch-Kartoffelpüree 46

Tagliata vom roten Thunfisch „Saku Block“,  
in Sesamkruste auf mariniertem Babyspinatsalat  
mit gerösteten Pinienkernen 38

Hummerschwanz aus Kanada  
mit Safranschaum und -sauce sowie hausgemachtem schwarzen  
Gnocchis mit Frühlingslauch, Tomberries und Wildlachskaviar 48

## ***Dessert***

Rosmarin-Panna Cotta  
mit karamellisierten Pfirsichscheiben und Mandelcrumble 14

Zweierlei Mascarponecreme Banane und Schoko  
mit Espresso-Espuma, im Glas serviert 14

Alle Preise in EUR

**Cinque**  
Ristorante