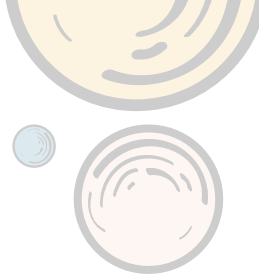


**I 5 SENSI**

— ristorante —

**MENU**

FR



**M**erci d'avoir choisi notre lieu. Nous espérons que votre séjour se déroulera selon vos attentes.

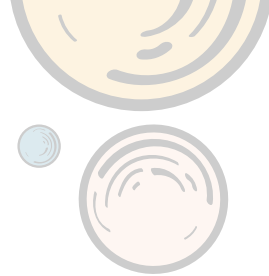
**D**e notre côté, nous ferons de notre mieux pour satisfaire vos souhaits. Nous nous sommes organisés pour vous permettre de faire un choix alimentaire en toute sécurité en suivant des procédures de contrôle systématique de nos processus de production et en mettant en évidence la présence éventuelle d'ingrédients allergènes qui, selon nous, savoir, peut provoquer des réactions indésirables et gênantes chez les personnes sensibles.

**V**ous trouverez ci-dessous un tableau des allergènes et chacun associé à un numéro, ces numéros seront indiqués sous les plats sur la carte si un allergène est présent, pour vous permettre de satisfaire toute curiosité que vous pourriez avoir à son sujet.

**N**ous serons heureux de pouvoir vous accompagner en toute sérénité et avec notre grand plaisir dans vos choix. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle sue scelte.

De la part de tous les 5 collaborateurs Sensi

**Bon appétit**



Le temps est le premier ingrédient des recettes réussies.

Notre cuisine prépare tous les plats sur place et le temps d'attente atteste de leur qualité et de leur authenticité.

C'est une valeur ajoutée, pas un effet dissuasif.

Merci de votre compréhension.

**S. Bernardo**

# Apéritifs

Capunet de Riz et Chou, 18  
Miso et Seiche

3 - 4 - 7 - 8 - 12



Carpaccio De Fassonr, Artichaut, 16  
Sauce Verte et Grana Padano

2 - 3 - 4 - 5



"Salade" Russe 16

9



Œuf Croustillant, Aspergers Blanches19  
au Mimosa, Caviar de Truite et Crodino

2 - 3 - 8 - 9 - 11



Takoyaki de Poulpe  
et Amande 19

3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14



**Minimum 2 plats pour le dîner  
et les jours fériés sel par personne**



Facebook: [i5sensiristorante](https://www.facebook.com/i5sensiristorante)



Instagram: [i5sensiristorante](https://www.instagram.com/i5sensiristorante)

# *Premiers Plates*

Raviolis comme un      28  
Veau thon...

3 - 4 - 7 - 8 - 9



Spaghetti Monograinne      25  
aux Palourdes, Persil  
et Poivre Sansho

4 - 5 - 8 - 12



Riz Aquerello, Petits Pois,  
Wasabi et Oignon brûlé      24

2 - 4



Pappardelle Vertes au Ragù      24

4 - 5 - 8 - 9 - 14

**Minimum 2 plats pour le dîner  
et les jours fériés sel par personne**



Facebook: [i5sensiristorante](https://www.facebook.com/i5sensiristorante)



Instagram: [i5sensiristorante](https://www.instagram.com/i5sensiristorante)

# *Plats Principaux*

Coupe de Porc Caramélisé  
Huîtres et poireaux 27

5 - 7 - 9 - 12



Pigeon, Rhubarbe,  
Fois Gras et Fèves 39

2 - 4 - 5



Turbot, coquilles Saint-Jacques,  
Crevettes et sauce Moqueca 42

2 - 3 - 4 - 5 - 12 - 15



Filet De Fassona Saltimbocca,  
Noisette et Navet 38

2 - 4 - 11 - 14

**Minimum 2 plats pour le dîner  
et les jours fériés sel par personne**



Facebook: [i5sensiristorante](https://www.facebook.com/i5sensiristorante)



Instagram: [i5sensiristorante](https://www.instagram.com/i5sensiristorante)

# MENU

## *Origini*

"Salade" Russe

9



Pappardelle Vertes au Ragù

4 - 5 - 8 - 9 - 14



Coupe de Porc Caramélisé  
Huîtres et poireaux

4 - 5 - 6 - 7 - 12



Gâteau au chocolat avec centre  
Moelleux à la Framboise et  
Glace sèche au moscat

2 - 5 - 8 - 9

**45** par personne

boissons, frais de service et de couverture exclus

Accord mets et vins de Sommelier 3  
verres 30

Aucune variation n'est autorisée et le menu est destiné  
à toute la table



Facebook: [i5sensiristorante](https://www.facebook.com/i5sensiristorante)



Instagram: [i5sensiristorante](https://www.instagram.com/i5sensiristorante)

# MENU

## *Sensoriel*

### **Sensoriel Extrait:**

5 courses of choice of the kitchen

**66**

drinks, service and cover charge excluded



### **Sensoriel Immersif:**

7 Plats au Choix de la Cuisine

**86**

boissons, frais de service et de couverture exclus



### **Accord mets et vins de Sommelier**

3 verres 30

5 verres 50

Le menu est valable uniquement pour toute la table



Facebook: [i5sensiristorante](https://www.facebook.com/i5sensiristorante)



Instagram: [i5sensiristorante](https://www.instagram.com/i5sensiristorante)



# *Fromages*

Assiette moyenne 24



Grande assiette  
supplémentaire 4



**Minimum 2 plats pour le dîner  
et les jours fériés sel par personne**



Facebook: [i5sensiristorante](https://www.facebook.com/i5sensiristorante)



Instagram: [i5sensiristorante](https://www.instagram.com/i5sensiristorante)

# Desserts

Gâteau au chocolat avec coeur 9  
Moelleux aux baies

2 - 5 - 8 - 9



Glace à la Sapore du Tiramisù 9  
avec Reduction de Barolo Chinato

2 - 5 - 9 - 14



Pomme et 9  
Amande

9 - 14



Exprimé 3  
avec des petites pâtisseries

1 - 2 - 8 - 9 - 14



Facebook: [i5sensiristorante](https://www.facebook.com/i5sensiristorante)



Instagram: [i5sensiristorante](https://www.instagram.com/i5sensiristorante)

# Boissons

Eau de  
San Bernardo 750ml 3



Boissons non  
alcoolisées 3.5



Bière 6
















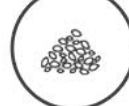
Amer 4



Couvert 4



# ALLERGÈNES

- |   |   |                   |    |   |                      |
|---|---|-------------------|----|---|----------------------|
| 1 |    | <b>cacahuètes</b> | 8  |    | <b>gluten</b>        |
| 2 |    | <b>lait</b>       | 9  |    | <b>eggs</b>          |
| 3 |    | <b>poisson</b>    | 10 |    | <b>lupins</b>        |
| 4 |   | <b>céleri</b>     | 11 |   | <b>mustard</b>       |
| 5 |  | <b>sulfites</b>   | 12 |  | <b>palourdes</b>     |
| 6 |  | <b>sésame</b>     | 13 |  | <b>fruits de mer</b> |
| 7 |  | <b>soja</b>       | 14 |  | <b>des noisettes</b> |

*L'activité est exercée au sein du même bâtiment, il est donc impossible d'éviter une éventuelle contamination croisée même sur les aliments qui n'en contiennent pas dans la formulation et/ou la recette.*



Facebook: [i5sensiristorante](#)



Instagram: [i5sensiristorante](#)

# DECRET LEGISLATIF

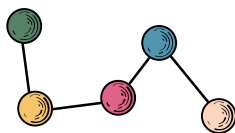
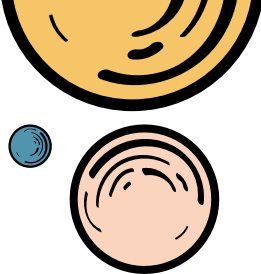
Decret legislatif ce 853/2004 annexe III  
section VIII

les poissons destine's a' etre consommes  
crus ou pratiquement crus sont soumis  
a' un traitement de depollution preventif  
conformement aux prescriptions du  
reglement ce 853/2004 annexe III  
section VIII chap. 3 lettre d point 3.

decret legislatif sur les pates alimentaires  
231/2017.

pates fraiches faites maison qui subissent  
un processus de recuperation preventive  
pour une conservation correcte de la  
nourriture pour notre invite'.





**I 5 SENSI**

— ristorante —

Via Dronero 4  
12100 Cuneo

[www.i5sensiristorante.it](http://www.i5sensiristorante.it)