



Genesi · Evoluzione · Compimento

À la carte



Un' esperienza gastronomica contemporanea

Grazie per aver scelto il nostro ristorante.

Ci auguriamo che la sua esperienza sia all'altezza delle aspettative. Da parte nostra, faremo il possibile per soddisfare ogni suo desiderio.

Abbiamo adottato rigorose procedure di controllo sui nostri processi produttivi per garantirle una scelta alimentare sicura. Prestiamo particolare attenzione alla presenza di ingredienti allergenici, consapevoli che possano causare reazioni indesiderate in persone sensibili.

In fondo troverà una **tabella degli allergeni**: ogni ingrediente sarà identificato da un numero che troverà indicato sotto ogni piatto del nostro menù, laddove presente. Saremo felici di accompagnarla con discrezione e cura nelle sue scelte, per rendere il momento della sua permanenza con noi sereno e piacevole.

Con gratitudine,
Tutto lo Staff de I 5 Sensi
Buon appetito.



Il tempo è il primo ingrediente di ogni piatto ben riuscito.

Nel nostro ristorante, ogni preparazione viene eseguita al momento, con cura e rispetto per le materie prime.

Il tempo d'attesa è parte del valore che dedichiamo alla qualità e alla genuinità delle nostre proposte.

Un tempo che aggiunge sapore, non lo toglie.
Grazie per la comprensione e per la fiducia.



Percorsi



GENESI

Dove tutto ha inizio

Ross'oro:

Battuta di anguria, salsa tartare al
pomodoro e cialda di cipolla

9 · 11

***Midori:**

Tagliatelle verdi, burro affumicato e bernese agli spinaci

2 · 8 · 9

***Non ho carne per il brasato:**

Pomodoro brasato, il suo fondo e salsa zafferano

4 · 7

***Dessert**

45 per persona

Bevande e coperto escluso

Non sono ammesse variazioni ed il menu è da intendersi per l'intero tavolo

*Alimenti abbattuti, surgelati, congelati.

EVOLUZIONE

5 portate a occhi chiusi

Essenziale, preciso, stagionale.

Il menù è da intendersi per l'intero tavolo

66 per persona

Bevande e coperto escluso

COMPIMENTO

7 portate a occhi chiusi

Sfumature, contrasti, profondità.

Il menù è da intendersi per l'intero tavolo

86 per persona

Bevande e coperto escluso

Pairing:

3 calici 30 | 5 calici 50

Avviso per gli allergeni: nonostante la massima attenzione nella preparazione, **tutti i nostri piatti potrebbero contenere tracce di qualsiasi allergene**, a causa di possibili contaminazioni crociate **sia nella nostra cucina, sia durante le fasi di produzione** delle materie prime **al di fuori del nostro controllo.**



À la carte

PROLOGO

Il primo bagliore del gusto



FAILLÉ S O R D *	22
Crudo di tonno, peperone e bagna cauda 2 · 3 · 5 · 7	
<i>Vitello tonnato</i>	18
2 · 4 · 5 · 9	
<i>Ross'oro</i>	17
Battuta di anguria, salsa tartare al pomodoro e cialda di cipolla 9 · 11	
<i>*Salam e lard</i>	18
Salame nostrano, lardo di seppia e burro nocciola 2 · 5 · 8 · 12	
<i>*Insalata d'ostrica</i>	22
Ostriche fritte, puntarelle, insalata ghiaccio, cetriolo, lampone -20° e salsa tartara 2 · 3 · 5 · 8 · 9 · 12	

Per garantire un'esperienza completa e rispettare la filosofia della nostra cucina, nei giorni prefestivi, festivi e a cena è richiesto un ordine minimo di 2 portate salate per persona.

**Alimenti abbattuti, surgelati, congelati.*

INTERLUDIO

Correnti di sapore



**Gioco di parmigiana*

24

Raviolo piramide di parmigiana e cioccolato, croccante e brodo freddo di parmigiano

2 · 8 · 9

**Cocktail di scampo*

26

Fregola in bisque di scampo, il suo crudo e salsa cocktail

2 · 3 · 4 · 5 · 8 · 9 · 13

**Midori*

24

Tagliatelle verdi, burro affumicato e bernese agli spinaci

2 · 8 · 9

**Riso al salto o paella?*

24

Riso al salto in condimento paella, cozze e salsa 'nduja

2 · 5 · 12

Per garantire un'esperienza completa e rispettare la filosofia della nostra cucina, nei giorni prefestivi, festivi e a cena è richiesto un ordine minimo di 2 portate salate per persona.

**Alimenti abbattuti, surgelati, congelati.*

ATTO MAGGIORE

La massima espressione



**Non ho carne per il brasato*

27

Pomodoro brasato, il suo fondo e salsa zafferano

4 · 7

**Sakura*

39

Piccione rosticciato, amarene, umeboshi e
cipolle caramellate

2 · 4 · 5 · 8

**Mediterraneo*

38

Tonno scottato, burrata e salsa
di pomodoro al basilico

2 · 3 · 8 · 9

Per garantire un'esperienza completa e rispettare la filosofia della nostra cucina, nei giorni prefestivi, festivi e a cena è richiesto un ordine minimo di 2 portate salate per persona.

*Alimenti abbattuti, surgelati, congelati.

ENTR'ACTE

In elevazione



Formaggi

Piatto da 6 pezzi	24
Per ogni pezzo aggiuntivo	4

Bevande

Acqua San Bernardo 750ml	3
Bibite	3,5
Birra	6
Amari	4

Servizio

Coperto e mise en place	4
-------------------------	---

Per valorizzare il territorio e offrire una selezione autentica, i nostri formaggi provengono da produttori locali dei dintorni; **trattandosi di prodotti artigianali e variabili, la presenza di allergeni non è specificata:** vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala per ogni informazione.

GRAN FINALE

Fioritura a compimento



**Yuzu e basilico*

2 · 9

9

**Pesca, tarallo e gelato all'olio
extravergine d'oliva*

2 · 5 · 8

9

**Panna cotta alla nocciola*

2 · 14

9

Espresso con piccola pasticceria

2 · 7 · 8 · 9 · 11 · 14

3

Crediamo che un dolce meriti di essere condiviso anche fuori dal ristorante. Alcuni dessert sono disponibili da asporto, confezionati con cura per te o per chi vuoi bene. Chiedi al personale in sala.

**Alimenti abbattuti, surgelati, congelati.*

ALLERGENI



1. Arachidi



2. Latte



3. Pesce



4. Sedano



5. Solfiti



6. Sesamo



7. Soia



8. Glutine



9. Uova



10. Lupini



11. Senape



12. Molluschi



13. Crostacei



14. Frutta a guscio



INFORMATIVA AI SENSI DELLA NORMATIVA VIGENTE



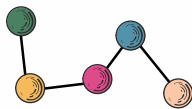
In ottemperanza al Regolamento CE 853/2004 – Allegato III, Sezione VIII, informiamo la gentile clientela che:

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo **è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva** in conformità con quanto previsto dal Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

Inoltre, ai sensi del Decreto Legislativo n. 231/2017, specifichiamo che:

La nostra pasta fresca artigianale, realizzata in casa, **è sottoposta a un processo di bonifica preventiva al fine di garantirne la corretta conservazione e la massima sicurezza alimentare** per i nostri ospiti.





I 5 SENSI
— ristorante —



Via Dronero 4
12100 Cuneo

www.i5sensiristorante.it



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



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