



Genesi · Evoluzione · Compimento

À la carte



Une expérience gastronomique contemporaine

Merci d'avoir choisi notre restaurant.

Nous espérons que votre expérience sera à la hauteur de vos attentes. De notre côté, nous ferons tout notre possible pour satisfaire chacun de vos souhaits.

Nous avons mis en place des procédures de contrôle rigoureuses dans nos processus de production afin de garantir une expérience culinaire en toute sécurité. Nous portons une attention particulière à la présence d'ingrédients allergènes, conscients qu'ils peuvent provoquer des réactions indésirables chez les personnes sensibles.

Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des allergènes: chaque ingrédient est identifié d'un numéro figurant sous chaque plat de notre carte, le cas échéant. Nous serons ravis de vous accompagner avec discrétion et attention dans vos choix, afin de rendre votre moment parmi nous aussi serein qu'agréable.

Avec toute notre gratitude,
L'équipe du restaurant I 5 Sensi
Bon appétit.



Le temps est le premier ingrédient de chaque plat bien préparé.

Dans notre restaurant, chaque préparation est réalisée à la commande, avec soin et dans le respect des matières premières.

Le temps d'attente fait partie de la valeur que nous accordons à la qualité et à l'authenticité de notre cuisine.

C'est le temps qui sublime les saveurs, il ne les enlève pas.

Merci pour votre compréhension et votre confiance.



Cheming



GENESI

Où tout commence

Ross'oro:

Battuta de pastèque, sauce tartare à la tomate et tuile d'oignon

9 · 11

***Midori:**

Tagliatelles vertes, beurre fumé et sauce béarnaise aux épinards

2 · 8 · 9

Pas de viande pour le braisé:

Tomate braisée, son jus réduit et sauce alzafran

4 · 7

***Dessert**

45€ par personne

Boissons et couvert non inclus

Aucune modification n'est autorisée et le menu est prévu pour l'ensemble de la table.

*Ingrédients refroidis rapidement, surgelés ou congelés

EVOLUZIONE

5 services, les yeux fermés

Essentiel, précis, de saison.

Le menu est prévu pour toute la table.

66€ par personne

Boissons et couvert non inclus

COMPIMENTO

7 services, les yeux fermés

Nuances, contrastes, profondeur.

Le menu est prévu pour toute la table.

86€ par personne

Boissons et couvert non inclus

Accords vins:

3 verres 30 | 5 verres 50

Avertissement allergènes: malgré le plus grand soin apporté à la préparation, **tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes**, en raison d'une possible contamination croisée **dans notre cuisine** et lors **des phases de production** des matières premières **qui échappent à notre contrôle.**



À la carte

PROLOGUE

La première lueur du goût



SEALCESE*

22

Thon cru, poivron et
bagna cauda

2 · 3 · 5 · 7

Vitello tonnato

18

2 · 4 · 5 · 9

Ross'oro

17

Battuta de pastèque, sauce tartare à la tomate
et tuile d'oignon

9 · 11

*Salam e lard

18

Salami artisanal, lard de seiche et
beurre noisette

2 · 5 · 8 · 12

*Salade d'huîtres

22

Huîtres frites, pousses de chicorée (puntarelle), laitue iceberg,
concombre, framboise à -20°C et sauce tartare

2 · 3 · 5 · 8 · 9 · 12

Afin de garantir une expérience complète et de respecter la philosophie de notre cuisine, un minimum de deux plats salés par personne est requis au dîner, ainsi que les jours fériés et veilles de fêtes.

*Ingrédients refroidis rapidement, surgelés ou congelés

INTERLUDE

Courants de saveur



**Jeu autour della parmigiana*

24

Raviole pyramide à la parmigiana et chocolat, croustillant de parmesan et bouillon glacé de parmesan

2 · 8 · 9

**Cocktail de langoustine*

26

Fregola à la bisque de langoustine, langoustine crue et sauce cocktail

2 · 3 · 4 · 5 · 8 · 9 · 13

**Midori*

24

Tagliatelles vertes, beurre fumé et sauce béarnaise aux épinards

2 · 8 · 9

**Riso al salto ou paella?*

24

Riso al salto croustillant aux saveurs de paella, moules et sauce à la 'nduja

2 · 5 · 12

Afin de garantir une expérience complète et de respecter la philosophie de notre cuisine, un minimum de deux plats salés par personne est requis au dîner, ainsi que les jours fériés et veilles de fêtes.

*Ingrédients refroidis rapidement, surgelés ou congelés

ACTE MAJEUR

L'expression ultime



**Pas de viande pour le braisé*

27

Tomate braisée, son jus réduit et sauce alzafran

4 · 7

**Sakura*

39

Pigeon rôti, griottes, umeboshi et
oignons caramélisés

2 · 4 · 5 · 8

**Méditerranée*

38

Thon saisi, burrata et sauce
tomate au basilic

2 · 3 · 8 · 9

Afin de garantir une expérience complète et de respecter la philosophie de notre cuisine, un minimum de deux plats salés par personne est requis au dîner, ainsi que les jours fériés et veilles de fêtes.

*Ingrédients refroidis rapidement, surgelés ou congelés

ENTR'ACTE

Ascendant



Fromages

Ensemble de 6 pièces	24
Par pièce supplémentaire	4

Boissons

Eau San Bernardo 750ml	3
Boissons sans alcool	3,5
Bière	6
Digestifs	4

Service

Couvert et mise en place	4
--------------------------	---

Afin de valoriser le territoire et d'offrir une sélection authentique, nos fromages proviennent de producteurs locaux des environs; **s'agissant de produits artisanaux, la présence d'allergènes n'est pas spécifiée:** veuillez vous adresser au personnel de salle pour toute information.

GRAND FINALE

Floraison à son accomplissement



**Yuzu et basilic*

2 · 9

9

**Pêche, tarallo et glace à l'huile
d'olive vierge extra*

2 · 5 · 8

9

**Panna cotta à la noisette*

2 · 14

9

Expresso et ses mignardises

2 · 7 · 8 · 9 · 11 · 14

3

Un dessert mérite d'être partagé, même hors du restaurant. Certains sont disponibles à emporter, préparés pour vous ou vos proches. Demandez à notre personnel en salle.

*Ingrédients refroidis rapidement, surgelés ou congelés

ALLERGÈNES



1. Arachides



2. Lait



3. Poissons



4. Céleri



5. Sulfites



6. Sésame



7. Soja



8. Gluten



9. Œufs



10. Lupin



11. Moutarde



12. Mollusques



13. Crustacés



14. Fruits à coque



AVIS D'INFORMATION CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

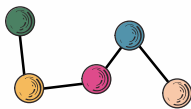


Conformément au Règlement CE 853/2004 –
Annexe III, Section VIII, nous informons notre
aimable clientèle que:

Le poisson destiné à être consommé cru ou
pratiquement cru fait l'objet d'un **traitement de
salubrité préventif**, conformément au Chapitre 3,
Lettre D, Point 3 du règlement.

Par ailleurs, en vertu du Décret législatif
n° 231/2017, nous précisons que: Nos pâtes
fraîches artisanales, faites maison, **sont soumises à
un processus de salubrité préventive afin de
garantir une conservation optimale et le plus haut
niveau de sécurité alimentaire** pour nos hôtes.





I 5 SENSI
— ristorante —



Via Dronero 4
12100 Cuneo

www.i5sensiristorante.com



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



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