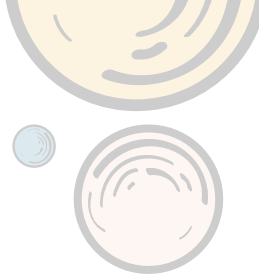


I 5 SENSI

— ristorante —

MENU

FR



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

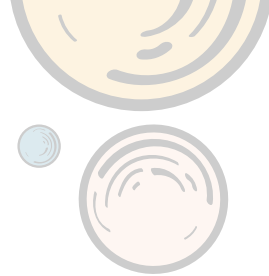
De notre côté, nous ferons de notre mieux pour satisfaire vos souhaits. Nous nous sommes organisés pour vous permettre de faire un choix alimentaire en toute sécurité en suivant des procédures de contrôle systématique de nos processus de production et en mettant en évidence la présence éventuelle d'ingrédients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

Vous 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.

Nous 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

Truffe

Oeuf au CBT avec fondue Bra Tenero
et 10g de truffe blanche d'Alba 45

2 - 9



Tjarin aux 60 jaunes d'œufs et beurre
10 g de truffe blanche d'Alba 45

2 - 8 - 9



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



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

Apéritifs

Tartare de Fassona, Grana Padano, 17
Vinaigre Balsamique et Huile D'olive
Extra Vierge

2 - 4 - 5 - 9



Artichaut, Menthe,
Jaune d' Oeuf et Tofu 16

4 - 6 - 7 - 9



Veau et Thon Avec
Sauce au Thon 18

3 - 4 - 5 - 7 - 9



Œuf, Croustillant, Cotechino,
Céleri-Rave et Truffle Noir 19

4 - 5 - 8 - 9



Langoustine Et Rognon de Lapin
à la Ligure et Orange 19

2 - 4 - 5 - 13



Sanglier au Barolo Voerziomartini, 20
Betterave Rouge,
Foie Gras et Cerise Noire

2 - 4 - 5

**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

Ravioli del Plin Aux Légumes 22
Rôtis, Ragù Fort et Aneth

2 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9



Spaghetti Monograine 25
aux Palourdes, Persil
et Poivre Sansho

4 - 5 - 8 - 12



Riz, Mozzarella,
Wasabi et Huître 22

2 - 4 - 12



Gnocchetti de Pommes
de Terre, Castelmagno
D'alpeggio 12 Mois 24

2 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9

**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
à Dolceforte 39

2 - 4 - 5 - 8 - 9



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

Tartare de Fassona, Grana Padano,
Vinaigre Balsamique et Huile D'olive
Extra Vierge

2 - 4 - 5 - 9



Gnocchetti de Pommes
de Terre, Castelmagno
D'alpeggio 12 Mois

2 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9



Coupe de Porc Caramélisé
Huîtres et poireaux

4 - 5 - 6 - 7 - 12



Bunet e Pop Corn

2 - 9 - 14

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

Bunet e Pop Corn 9

2 - 9



Gianduiotto 9
et Haricots Azuki

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

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

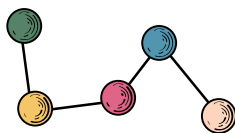
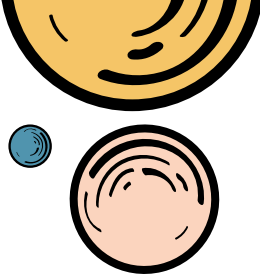
Decret legislatif ce 853/2004 annexe III
section VIII

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