Quinto Cielo

" Il était une fois au Quinto Cielo "

Notre restaurant-rooftop, une cuisine méditerranéenne mélangeant les goûts et les saveurs entre l'Espagne et l'Italie par notre Chef exécutif Kevin Van Rompu

" Once upon a time in Quinto Cielo "

Our rooftop restaurant, Mediterranean cuisine mixing tastes and flavours between Spain and Italy by our Executive Chef Kevin Van Rompu

Les entrées

Ceviche de Daurade à la péruvienne, toast tomates green zébra	18 €
Burrata des Pouilles, tomates anciennes et pesto Verde	19 €
Encornet farcie aux chorizos et poivrons, caviar d'aubergine	21 €
Carpaccio de brésaola, roquette et pecorino, pesto pistache	19 €
Poulpe, houmous et tombée d'épinards	20 €
Assiette mixte fromages et charcuteries Italo/Espagnole	25 €

Les plats

Bourride de la Mer, ravioles de bourrache et bisque de crustacés	28 €
Souris d'agneau confite, frites de polenta et Tian provençale à la marjolaine	36 €
Tataki de thon, sauce vierge au citron confit et légumes grillées du soleil	30 €
Linguines Alle Vongole	26 €
Risotto d'Orzo, pesto de roquette et courgettes grillées	22 €
Saltimbocca de veau, jus de viande aux figues et asperges gratinées au Pecorino	32 €

Les plats d'exceptions

(pour 2 pers.
Uniquement le soir)

La Paëlla de la Mer	80 €
Côte de boeuf, race Piémontaise1Kg, sauce au poivre	120 €
Linguines truffées dans sa meule de parmesan, flambées à la Grappa	80 €

Les desserts

La Tarte au Citron 1932	12 €
Pêches crumble, sorbet verveine	12 €
Tiramisu café	14 €
Rocher du Piémont, chocolat et framboise	10 €
Affogato	9 €
Assiette de fruits de saison	11 €
La Glace à Partager et ses toppings	19 €

(3 parfums au choix : Vanille, chocolat, noisette, citron, fraise, pistache, verveine)

Prix exprimés en euros TTC | Service compris

Starters

Seabream ceviche, green zebra tomato toast	€ 18
Burrata di Bufala, tomatoes and pesto verde	€ 19
Squid stuffed with chorizo and peppers, eggplant caviar	€ 21
Beef carpaccio, pecorino, pistachio pesto	€ 19
Pan-seared octopus, hummus, and wilted spinach	€ 20
Italian/Spanish cheese and cold cut plate	€ 25

Mains courses

Codfish, borage ravioli and seafood bisque	€ 28
Lamb shank, polenta fries and vegetables gratin	€ 36
Tuna tataki, virgin lemon sauce, and grilled sun vegetables	€ 30
Linguini alle Vongole (clams)	€ 26
Orzo risotto, arugula pesto and grilled zucchini	€ 22
Veal ballotin, asparagus, pecorino and figs jus	€ 32

Exceptional dishes

(for 2 pers.
for dinner only)

Seafood Paëlla	€ 80
Piémontaise-style rib steak 1Kg	€ 120
Truffled linguini pasta in parmesan wheel	€ 80

Desserts

The Lemon Tart 1932	€ 12
Peach and crumble, verbena sorbet	€ 12
Coffee tiramisu	€ 14
Raspberry and chocolate cake	€ 10
Affogato (vanilla ice cream and expresso)	€ 9
Seasonal fruit plate	€ 11
Ice cream selection and toppings	€ 19

(choice of 3 flavours : Vanilla, chocolate, hazelnut, lemon, strawberry, pistachio, verbena)

Net price in euro | Service included