

“Dammi Il Cinque.. ..di Vino e’ meglio!!”

Carissimo, innanzitutto benvenuto e La ringraziamo per aver scelto il "Cinque Di Vino". Due parole sulla nostra cucina; Marco e Silvia Le offrono una cucina "asciutta" fatta di poche cose essenziali, senza tante salse che noi toscani chiamiamo "pasticci"! E' sobria, genuina dove regna il senso della misura ed il rispetto assoluto dei sapori naturali. Cerchiamo di offrirLe piatti veraci, rustici ma anche raffinati, di campagna contadina ma anche nobile, attenta alle grandi tradizioni culturali della nostra regione. Utilizziamo solo ed esclusivamente olio extra vergine di oliva. Le carni offerte sono di primissima qualità, i salumi provengono da una selezione unica nel suo genere, principalmente dalla Maremma; i formaggi pochi ma selezionati e di eccellente qualità! Ci auguriamo che la nostra cucina Le possa essere di Suo gradimento e soprattutto....arrivederci!!

“Give me the Five.. ..of Wine is better!!”

Here are a few words about our cooking: Marco and Silvia offer you simple food, using few, essential ingredients and without a lot of sauces which we Tuscans refer to as 'pasticci' (complications)! It is sober and genuine and a sense of balance and absolute respect for natural flavours reign supreme. We try to offer you authentic dishes, rustic but also refined, from the peasant tradition but also from stately one, with attention paid to the important cultural roots of the area. We only use extra virgin olive oil. Our meat is of top quality. The cold cuts are taken from a unique selection. Our few cheeses are carefully selected and very tasty! We hope that you enjoy our food and we look forward to welcoming you again!

Un particolare grazie ai nostri principali fornitori che ci permettono di offrirLe la salubrità e genuinità dei prodotti.

Az. Agr. Giovanni Costantini – S. Cristina in Salivolpe
Macelleria Carlo Morandi - Tavarnelle Val Di Pesa
Metro Italia – Sesto fiorentino (Firenze)
Oresssea di Mauro Nesi – Il piacere in tavola- Montespertoli
Sapori di Toscana Monteriggioni (Siena)

A special thanks to our suppliers who give us the possibility to offer the salubrity and genuineness of the products

Agricultural farm, G. Costantini - Santa Cristina in Salivolpe
Butcher Carlo Morandi - Tavernelle Val Di Pesa
Metro Italia – Sesto fiorentino (Firenze)
Oresssea di Mauro Nesi - Montespertoli
Sapori di Toscana Monteriggioni (Siena)

*in caso di esaurimento di prodotto fresco verrà utilizzato quello congelato.
In the case of out of fresh products will be used frozen products

BEVANDE / DRINKS

Acqua (0.75 lt) / **Water (0.75 lt)** 2,20 €

Un prodotto di qualità, un acqua del nostro territorio, un eccellenza Toscana che già dall'antichità Etruschi e Romani apprezzavano le virtù di purezza e gusto di questa acqua.

A quality product, an excellent water from our territory (Tuscany), since ancient times Etruscans and Romans appreciated the virtues of purity and taste of our water.

Aperitivo prosecco / **Aperitif with prosecco** 3,50 €

“Lo Spritz” del Cinque di Vino / **The Cinque di Vino's Spritz** 4,50 €

Aperitivo agli agrumi / **Aperitif with citrus fruit** 4,50 €

Aperitivo al Mirto / **Aperitif with Myrtle** 4,50 €

Aperitivo Analcolico / **No – Alcoholic aperitif** 4,00 €

Caffè / **Coffee** 1,90 €

Fanta, Coca, Sprite / **Soft Drinks** 2,80 €

Coperto (pane, oli, oli monovarietali, aceto, coperto) 2,50 €

Cover charge (bread, olive oil, winebar, place cover)

In grassetto le nostre specialità
Our specialties in bold character

ANTIPASTI / HORS D'OUVRE

La Bruschetta del Cinque / "Del Cinque" style bruschetta	6,50 €
Cipolline in agrodolce / Onions sweet and sour	7,50 €
Involantino di melanzana / Eggplant roulade	8,00 €
"Nidi del Cinque" / Cinque di Vino's nest	8,00 €
Fiori e salvia fritti / Fried courgette flowers and fried sage	8,50 €
Sformatino di zucchine con ricotta, salsa di pomodoro e basilico Vegetable's flan, courgettes with ricotta cheese, tomatoes and basil	9,00 €
"Il Tonno" del Cinque (maiale marinato con legumi) "Tuna" salad (pork on a bed of legumes)	10,50 €
Il tagliere del Cinque (salumi tipici toscani) Our cutting boards with typical tuscan cold cuts	12,00 €
Delizie del Cinque di Vino (porzione singola) Delicacies of Cinque di Vino (single portion)	11,50 €
Delizie del Cinque di Vino (per due persone) Assaggio di antipasti caldi tipici della nostra terra che può trovare solo al Cinque di Vino. Delicacies of Cinque di Vino (for two people) A taste of different warm starters typical of tuscan territories, that you can find only at the "Cinque Di Vino".	22,00 €

Gentile Cliente, in caso di allergie o intolleranze chiedi al nostro personale la lista dei piatti con
l'indicazione dei prodotti allergeni.

Dear Customer in the case of allergy or intolerance pls ask to our staff the list of our dishes with the
indication of allergen products.

In grassetto le nostre specialità
Our specialties in bold character

PRIMI / FIRST COURSE

La nostra vellutata / Vegetable velvet soup	8,00 €
Lasagne del Cinque di Vino / Cinque di Vino's lasagne	9,50 €
“Guanciali” del Cinque, ripieni di ricotta di bufala ed erbe, con burro fuso e pomodoro fresco / Stuffed pasta with bufala ricotta, herbs, melted butter, and fresh tomatoes.	9,50 €
“I Giganti”, ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia / Giant ravioli with ricotta and spinach sautéed with butter and sage	9,50 €
Garganelli all’anatra / Egg pasta with duck sauce	10,50 €
Pappardelle al cinghiale / Tagliatelle with wild boar sauce	11,00 €
Mezzelune al tartufo	15,50 €
Un piatto delicato con un perfetto abbinamento: pasta, pecorino di Pienza, pinoli, tartufo e pera fresca.	
Half moon ravioli	
A delicate dish with a perfect combination, with truffle, pasta, sheep cheese from Pienza, pines nuts, truffle and fresh pear.	

Gentile Cliente, in caso di allergie o intolleranze chiedi al nostro personale la lista dei piatti con l'indicazione dei prodotti allergeni.

Dear Customer in the case of allergy or intolerance please ask to our staff the list of our dishes with the indication of allergen products

In grassetto le nostre specialità
Our specialties in bold character

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Baccalà / Soaked, dried, salted cod	13,50 €
Tagliata di pollo alle spezie (circa 230gr) Sliced chicken flavoured with Tuscan herbs (around 230 gr)	13,50 €
Tagliata di pollo ai porcini * Sliced chicken flavoured with Tuscan herbs with mushrooms *	18,00 €
Tartara (circa 230 gr) Beef Tartar (around 230 gr)	17,00 €
Gallettino alla Diavola (circa 500 gr) Piatto tipico toscano. Si chiama così perché è condito con tipiche spezie toscane e peperoncino, cosicché a chi lo mangia, nel sentirsi accendere la bocca, verrebbe la tentazione di mandare al diavolo il pollo e chi l'ha cucinato.	17,00 €
Spicy Young Cockerel (around 500 gr) A young chicken flavoured with chilli, pepper, tuscan herbs and extra superior olive oil infuse for several hours and then char grilled. A typical tuscan dish whose name comes from its spicy seasoning; it's so hot that those who try it, are tempted to 'send to hell' both the chicken and ...the chef!!!	
Steccato (circa 350 gr) Rosticciana disossata farcita con filetto di maiale, cotta con il vino rosso e bacche di ginepro. Servito con fagioli oppure con spinaci saltati.	17,50 €
Pork ribs (around 350 gr) Boned, stuffed with pork fillet, and cooked with red wine and juniper. It's served with white beans or spinach.	
“Porcin Marco’s burger” * (circa 250 gr) Carne di primissima qualità, grigliata; servito con cappelle di porcini alla griglia.	23,50 €
The “porcin Marco’s burger” * (around 250gr) Grilled top quality mince meat with mushrooms grilled.	

Gentile Cliente, in caso di allergie o intolleranze chieda al nostro personale la lista dei piatti con l'indicazione dei prodotti allergeni.

Dear Customer in the case of allergy or intolerance pls ask to our staff the list of our dishes with the indication of allergen products.

In grassetto le nostre specialità
Our specialties in bold character

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

- La “Nostra” tagliata nel filetto (circa 210 gr.)** **22,50 €**
Una qualità sublime e unica, filetto di manzo grigliato sulla brace e completo di rucola e grana
- "Our" filet sliced steak (around 210 gr.)**
TOP quality of meet. A beef filet cooked on embers sliced and served with rocket salad and grana cheese.
- La “Nostra” tagliata nel filetto ai porcini *** **28,50 €**
Our" filet sliced steak with porcini mushrooms *
- La Mucca del Cinque (circa 300 gr.)** **24,00 €**
Tre nostre specialità di carne di manzo servite come assaggi in un unico piatto completo di contorni e salse.
- The Cinque di Vino's cow (around 300 gr.)**
Three beef specialties served with side dishes and special sauces.
- La Mucca del Cinque ai porcini *** **28,50 €**
The Cinque di Vino's cow with porcini mushrooms *
- Filetto” DiVino” (circa 270 gr.)** **28,00 €**
Filetto di manzo aromatizzato alle erbe tipiche toscane con pancetta toscana grigliata. / **“Divine fillet” (around 270 gr.)**
Grilled beef fillet, it's spiced with Tuscan herbs and served with grilled bacon.
- Bistecca frita con verdure fritte (circa 700 gr)** **29,00 €**
La carne della bistecca marinata alla nostra maniera e poi frita; accompagnata da verdure fritte miste. / **Fried florentine steak (around 700 gr)**
With fried vegetables marinated in our special way, and then dip fried; you'll taste a unique and original dish, served with a selection of fried vegetables
- Fiorentina Del Cinque (prezzo al kg)** **46,00 €**
servita con il nostro bracierino per gustarla fino in fondo calda, cotta sulla brace di legna per offrirVi il gusto, il profumo ed il sapore di una volta
Cinque di Vino's florentine steack (price x 2,2 pound) served at your table
on our mini grill to enjoy it to the most, hot. Cooked on wood embers to offer the taste, perfume and flavor of times gone by.

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate arrosto / Roast potatoes	4,00 €
Spinaci saltati / Sauted spinach	4,50 €
Misticanza / Fresh mixed salad	4,50 €
Fagioli / White beans	5,00 €
Porcini fritti */ Fried porcini mushrooms *	9,00 €
Porcini alla griglia */ Grilled porcini mushrooms *	11,50 €

Menu per i più piccoli Children's menu

Patè di crostini / Toasted bread with patè	5,00 €
Bruschetta al pomodoro / Bruschetta with tomatoes	6,50 €
Solo Prosciutto/ Only ham	9,00 €
Pasta al burro oppure all'olio / Pasta with butter or with olive oil	6,00 €
Pasta al pomodoro / Pasta with tomatoe sauce	6,50 €
Pasta al pesto / Pasta with pesto	7,50 €
Gnocchi al pesto oppure al pomodoro Gnocchi with pesto or tomatoes sauce	7,50 €
Tagliata di pollo (circa 230 gr) con patate / Slice chicken with potatoes	12,00 €
Marco's burger (circa 230 gr) con patate/ Burger with potatoes	14,00 €

Gentile Cliente, in caso di allergie o intolleranze chiedi al nostro personale la lista dei piatti con l'indicazione dei prodotti allergeni.

Dear Customer in the case of allergy or intolerance pls ask to our staff the list of our dishes with the indication of allergen products

Marco & Silvia

I suddetti prezzi includono l'iva al 10%

MENU PER CELIACI / GLUTEN FREE MENU

In grassetto le nostre specialità
Our specialties in bold character

ANTIPASTI / HORS D'OUVRE

La Bruschetta del Cinque / "Del Cinque" style bruschetta	6,50 €
Cipolline in agrodolce / Onions sweet and sour	7,50 €
Sformatino di zucchine con ricotta, salsa di pomodoro e basilico	9,00 €
Vegetable's flan courgettes with ricotta cheese, tomatoes and basil.	
Il Tonno del Cinque, maiale marinato con legumi	10,50 €
Tuna Salad, pork on a bed of legumes	
Il tagliere del Cinque, salumi tipici toscani	12,00 €
Our cutting boards typical tuscan cold cuts	
Delizie del Cinque di Vino (porzione singola)	11,50 €
Assaggio di antipasti caldi tipici della nostra terra che può trovare solo al Cinque di Vino.	
Delicacies of Cinque di Vino (single portion)	
A taste of different warm starters typical of Tuscan territories, that you can find only at the "Cinque Di Vino".	

Gentile Cliente, in caso di allergie o intolleranze chiedi al nostro personale la lista dei piatti con l'indicazione dei prodotti allergeni.

Dear Customer in the case of allergy or intolerance pls ask to our staff the list of our dishes with the indication of allergen products

MENU PER CELIACI / GLUTEN FREE MENU

In grassetto le nostre specialità
In bold character our specialties

PRIMI / FIRST COURSE

La nostra vellutata / Vegetable velvet soup	8,00 €
Gnocchi al pesto oppure al pomodoro Gnocchi with pesto or with tomatoes sauce	8,00 €
La pasta del Cinque con cinghiale The Cinque di Vino's pasta with wild boar sauce	11,00 €
La Pasta del Cinque con anatra The Cinque di Vino's pasta with duck sauce	10,50 €
Ravioli di ricotta e spinaci al tartufo con pera fresca Ravioli with ricotta cheese and spinach with fresh pear and truffle	15,50 €

Gentile Cliente, in caso di allergie o intolleranze chiedi al nostro personale la lista dei piatti con l'indicazione dei prodotti allergeni.

Dear Customer in the case of allergy or intolerance pls ask to our staff the list of our dishes with the indication of allergen products

MENU PER CELIACI / GLUTEN FREE MENU

In grassetto le nostre specialità
In bold character our specialties

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Baccalà / Soaked, dried, salted cod	13,50 €
Tagliata di pollo alle spezie (circa 230 gr) Sliced chicken flavoured with Tuscan herbs (around 230 gr)	13,50 €
Tagliata di pollo ai porcini * Sliced chicken flavoured with Tuscan herbs with mushrooms *	18,00 €
Tartara (circa 230 gr) Beef Tartar (around 230 gr)	17,00 €
Gallettino alla Diavola (circa 500 gr) Piatto tipico toscano. Si chiama così perché è condito con tipiche spezie toscane e peperoncino, cosicché a chi lo mangia, nel sentirsi accendere la bocca, verrebbe la tentazione di mandare al diavolo il pollo e chi l'ha cucinato.	17,00 €
Spicy Young Cockerel (around 500 gr) A young chicken flavoured with chilli, pepper, tuscan herbs and extra superior olive oil infuse for several hours and then char grilled. A typical tuscan dish whose name comes from its spicy seasoning; it's so hot that those who try it, are tempted to 'send to hell' both the chicken and ...the chef!!!	
Steccato (circa 350 gr) Rosticciana disossata farcita con filetto di maiale, cotta con il vino rosso e bacche di ginepro. Servito con fagioli oppure con spinaci saltati.	17,50 €
Pork ribs Boned, stuffed with pork fillet, and cooked with red wine and juniper. It's served with white beans or spinach.	
“Porcin Marco’s burger” * (circa 250 gr) Carne di primissima qualità, grigliata; servito con cappelle di porcini alla griglia	23,50 €
The “porcin Marco’s burger” * (around 250 gr) Grilled top quality mince meat with mushrooms grilled.	

Gentile Cliente, in caso di allergie o intolleranze chiedi al nostro personale la lista dei piatti con l'indicazione dei prodotti allergeni.

Dear Customer in the case of allergy or intolerance pls ask to our staff the list of our dishes with the indication of allergen products

MENU PER CELIACI / GLUTEN FREE MENU

In grassetto le nostre specialità
In bold character our specialties

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

La “Nostra” tagliata nel filetto (circa 210 gr) 22,50 €

Una qualità sublime e unica, filetto di manzo grigliato sulla brace e completo di rucola e grana.

"Our" filet sliced steak (around 210 gr)

TOP meat quality! ..A beef fillet cooked on embers sliced and served with rocket salad and grana cheese.

La “Nostra” tagliata nel filetto ai porcini * 28,50 €

Our" filet sliced steak with porcini mushrooms *

La Mucca del Cinque (circa 300 gr) 24,00 €

Tre nostre specialità di carne di manzo servite come assaggi in un unico piatto completo di contorni e salse.

The Cinque di Vino's cow (around 300 gr)

Three beef specialties' served with side dishes and special sauces .

La Mucca del Cinque ai porcini * 28,50 €

The Cinque di Vino's cow with porcini mushrooms *

Filetto” DiVino” (circa 270 gr.) 28,00 €

Filetto di manzo aromatizzato alle erbe tipiche toscane con pancetta toscana grigliata

“Divine fillet” (around 270 gr.)

Grilled beef fillet, it's spiced with Tuscan herbs and served with grilled bacon.

Fiorentina Del Cinque (prezzo al kg) 46,00 €

servita con il nostro bracierino per gustarla fino in fondo calda, cotta sulla brace di legna per offrirVi il gusto, il profumo ed il sapore di una volta

Cinque di Vino's florentine steak (price x 2,2 pound)

served at your table on our mini grill to enjoy it to the most, hot. Cooked on wood embers to offer the taste, perfume and flavor of times gone by.

Gentile Cliente, in caso di allergie o intolleranze chiedi al nostro personale la lista dei piatti con l'indicazione dei prodotti allergeni.

Dear Customer in the case of allergy or intolerance pls ask to our staff the list of our dishes with the indication of allergen products

MENU PER CELIACI / GLUTEN FREE MENU

In grassetto le nostre specialità
In bold character our specialties

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate arrosto / Roast potatoes	4,00 €
Spinaci saltati / Sauted spinach	4,00 €
Misticanza / Fresh mixed salad	4,50 €
Fagioli / White beans	5,00 €
Porcini alla griglia */ Grilled porcini mushrooms *	11,50 €

DOLCI / DESSERTS

Torta al cioccolato di Silvia Inimitabile per gli amanti del cioccolato The “Silvia’s chocolate cake” Unique ...inimitable!!!	7,00 €
Cream brulè	6,00 €
Panna Cotta	5,50 €

Gentile Cliente, in caso di allergie o intolleranze chiedi al nostro personale la lista dei piatti con l'indicazione dei prodotti allergeni.

Dear Customer in the case of allergy or intolerance pls ask to our staff the list of our dishes with the indication of allergen products

I suddetti prezzi includono l'iva al 10%

Marco & Silvia