



240,00

POLVO CINCO ESTRELAS

tentáculos de polvo grelhados no azeite com especiarias, acompanhado de legumes tostados, servidos em cama de mousseline de cabotiá com perfume de gengibre, finalizado com camarão grelhado.



servida com pasta de damasco, confit de tomate cereja, laminas de figo e folhas de rúcula fresca finalizada em azeite de ervas acompanhada do pão da casa

95,00

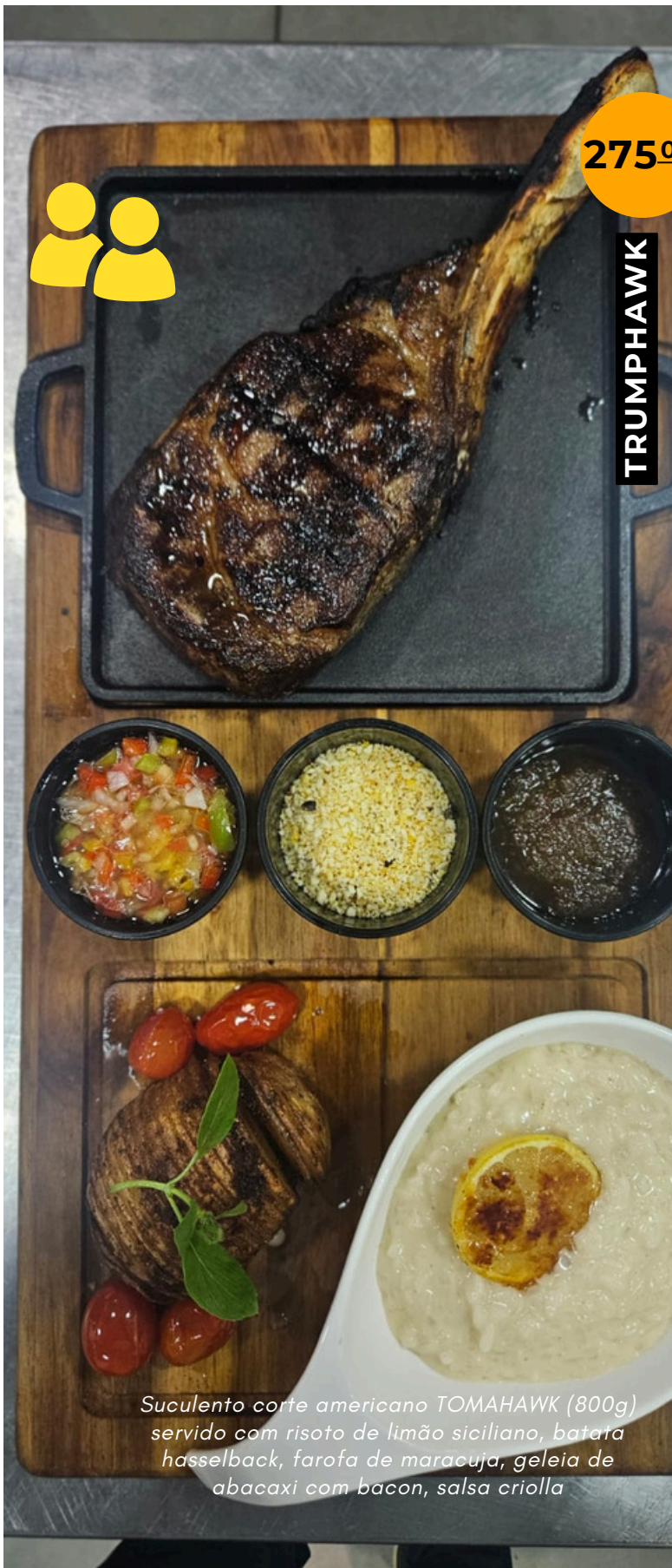
BURRATA CINCO



135,00

POSTA DE SALMÃO GRELHADO, SERVIDO SOB A CAMA DE MOUSSELINE DE MANDIOCA SALSA, FINALIZADO COM SPLASH DE FRUTAS VERMELHAS

SALMÃO SILVESTRE



**275,00**

**TRUMPHAWK**

*Suculento corte americano TOMAHAWK (800g) servido com risoto de limão siciliano, batata hasselback, farofa de maracuja, geleia de abacaxi com bacon, salsa criolla*



**75,00**

**LINGUICINHA DE COSTELA BOVINA**

*Servida com pão da casa, farofa e vinagrete*



**75,00**

**STEAK TARTAR**

*file mignon cru picado em ponta de faca, temperado com molho inglês, djon, pickles, alcaparras e cebola brunoise acompanha pão artesanal de cabotia*



195,00

CORLEONE

Suculento T-BONE grelhado na Broiler, servido sob cama de Tagliarini da casa, e tomates assados, finalizado com manteiga flamejante aromatizada de 5 ervas.



135,00

TOURNEDOR MUSK

Suculento tournedor de mignon angus (250g pesado cru), salteado na manteiga com ervas, acompanhado com pure de wasabi com gorgonzola - uma verdadeira experiencia



125,00

PICANHA CINCO

STAKE DE PICANHA AO MOLHO DE SHOYO C/ GENGIBRE, SERVIDA SOBRE LEITO DE FAROFA CROCANTE DE MARACUJÁ, MIX DE FOLHAS FRESCAS ACOMPANHADA DE POLENTA BRUSTOLADA.



265,00

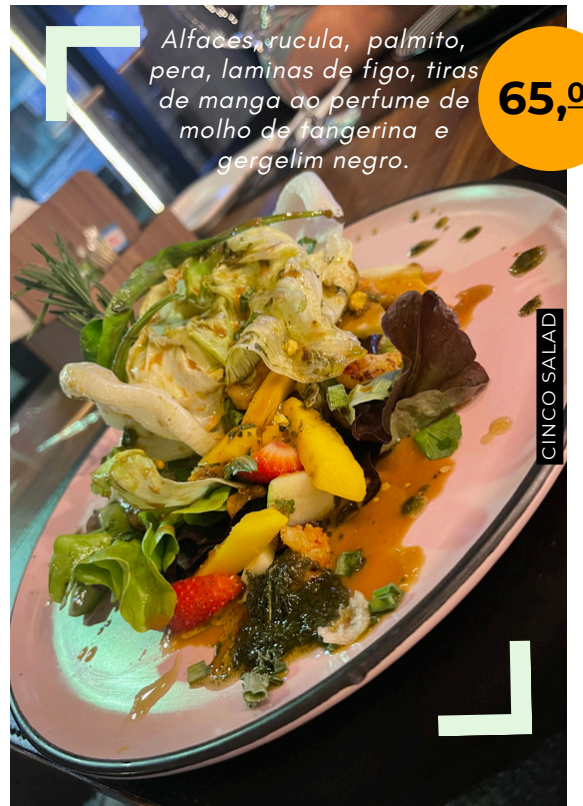
PULPO EN LLAMAS

Pasta da casa servida e aromatizada com camarões sete barbas, manjeriço fresco, tomate confitado, finalizado com o pulpo en llamas.



135,00

CAMARÃO CROCANTE



65,00

Alfaces, rucula, palmito, pera, laminas de figo, tiras de manga ao perfume de molho de tangerina e gergelim negro.

CINCO SALAD



215,00

RIB ON FIRE



125,00

GAMBERETTI CREMOSO

ARROZ DE MANJERICÃO COM  
CAMARÃO GAMBERRY AO  
CREMA DE BLUE CHEESE COM  
FIGO, RÚCULA FRESCA



98,00

NHOQUE BLUE CHEESE C/  
ENTRECOT GRELHADO

Deliciosa costelinha suína defumada,  
assada lentamente, servida com o nosso  
molho barbecue artesanal acompanhada de  
batata frita

165,00



COSTELINHA BARBECUE



35,00

BATATA FRITA



135,00

CARRE FRANCES

carré de cordeiro precoce, acompanhado da  
nossa massa talharin artesanal servido ao molho  
pesto e amêndoas laminadas



79<sup>00</sup>

MANTEQUILA CON AYO



115<sup>00</sup>

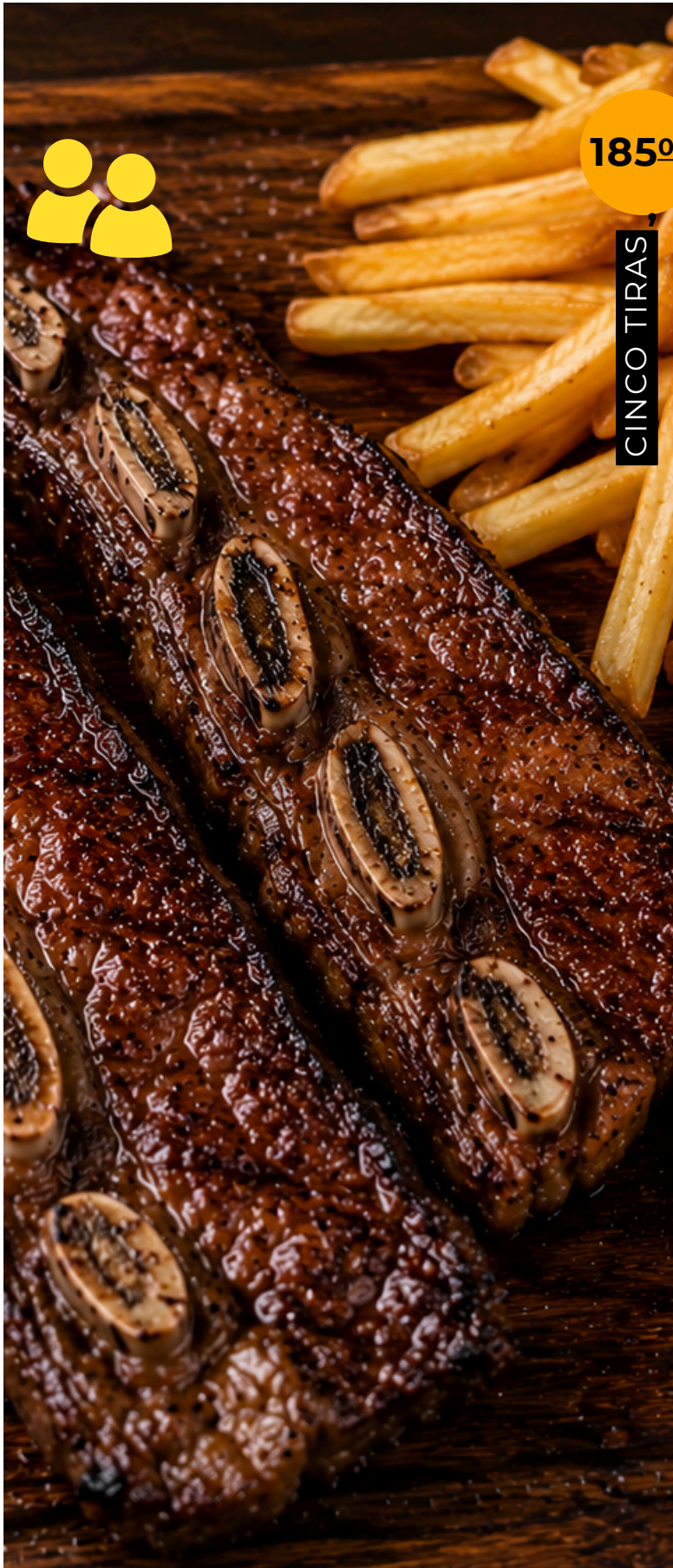
PICANHA COM  
LEGUMES



115<sup>00</sup>

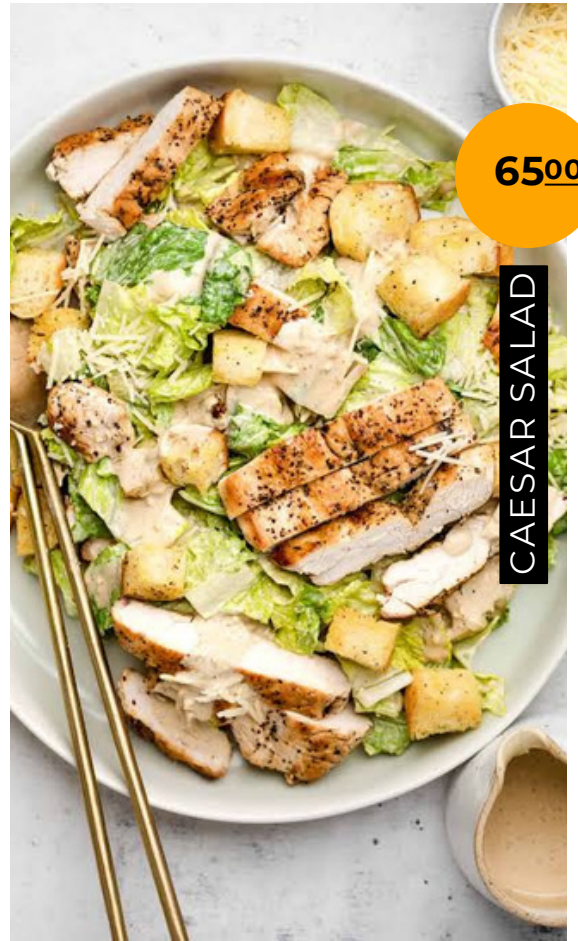
SALMONE CUORE DI  
PALMA

*Posta de Salmão grelhada com ervas de provença, salteado de legumes com manteiga de açafão, brocolis al dente salteado servido com molho "al mare"..*



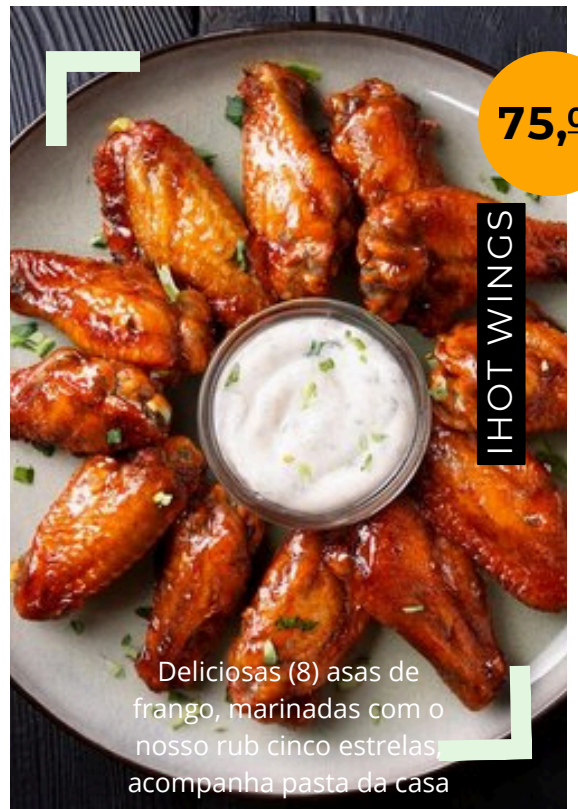
185<sup>00</sup>

CINCO TIRAS



65<sup>00</sup>

CAESAR SALAD



75<sup>00</sup>

HOT WINGS

Deliciosas (8) asas de frango, marinadas com o nosso rub cinco estrelas, acompanha pasta da casa



98,00

CARBONARA



115,00

PARMEGIANNA



85,00

FITNESS

Spaghetti de legumes  
(batata doce, abóbora italiana e cenoura) + filé de tilápia grelhada + saladinha petit



95,00

RISOTO DE FUNGHI C/ ENTRECOT GRELHADO



93,00

RISOTO DE ABOBORA COM ENTRECOT GRELHADO



98,00

RISOTO DE MARACUJA COM SALMÃO



Servido no pão com gergelim, Hamburger de costela 180g, pasta da casa defumada, cebola roxa julienne, alface americana, pickles, acompanhado de batata frita

75,00

HAMBURGER CINCO



75,00

CEVICHE DE SALMÃO OU DE TILÁPIA



74,00

TARTAR DE SALMÃO

*salmão preparado em ponta de faca envolvido com azeite  
açebolado sobre leito de manga  
palmer finalizado com especiarias  
e perfume de limão siciliano,  
acomp pão da casa.*



PETIT GATEAU

55,00



BANOREO

38,00



AFOFATTO

32,00



45,00

CREME BRULLE



# 43 lover's

**43 DELUXE / 50,**

WHISKY BUCHANNAS + LICOR 43 + SUCO  
LIMÃO

**43 ROSSO / 35,**

CAMPARI + LICOR 43 + SUCO DE LARANJA

**43 BLANCO / 35,**

LICOR 43 + LEITE INTEGRAL + CANELA

**LICOR 43 / 25,**

**43 FRESH/ 35,**

LICOR 43 + SUCO LIMÃO + ÁGUA COM GAS E  
GELO



**35,00**

**NEGRONI**

**CARIBEÑA R\$29**

**RED VELVET R\$29**

**SILVESTRE R\$29**

**CAIPIRINHA R\$29**

**CAIPIROSKA R\$32**

**CAIPISOLUT R\$36**

**CAIPIRAS**

Consulte  
sabores

## *Authorais Authorial*

### TO THE MOON / 45

#### C.I.N.C.O / 38,

Chá de hibisco / suco de abacaxi / gengibre / limão / gin / espuma de gengibre

#### MALDIVES / 32

Curaçau blue / rum / hortelã / leite de coco frozen

#### MARACUGIN / 32

Maracuja / Gin / Schweppes citrus / hortelã / manjericão

#### TANCAGINELA / 32

Gin / abacaxi / tangerina / canela / energético de maçã verde

#### GREEN ISLAND / 33

Kiwi / uva verde / hortelã / gin / energético de tangerina

#### "CE"BEIJA / 35

Gin / frutas vermelhas / chá de hibisco / pimenta dedo de moça / energético de cereja

#### MANGO LOKO / 35

Manga / Limão Siciliano / Vodka / Manjericão / energético mango loko

#### CÍÍÍÍÍTRICO / 35

Tangerina / Limão siciliano / Vodka / Schwepps Citrus / hortelã

#### HABIBI / 38

Espumante Rosé Demi Sec / Frutas vermelhas / Gin / Licor 43

### C.I.N.C.O FREE / 28

Chá de hibisco / suco de abacaxi / gengibre / limão / espuma de gengibre

### MOSCOW MULE FREE / 28

## *Classicos Classics*

GIN TONICA	R\$32
APEROL	R\$32
NEGRONI	R\$35
PINA COLADA	R\$30
MOSCOW MULLE	R\$35
MOJITO	R\$30
MARGARITA	R\$30



45,00

TO THE MOON



32,00

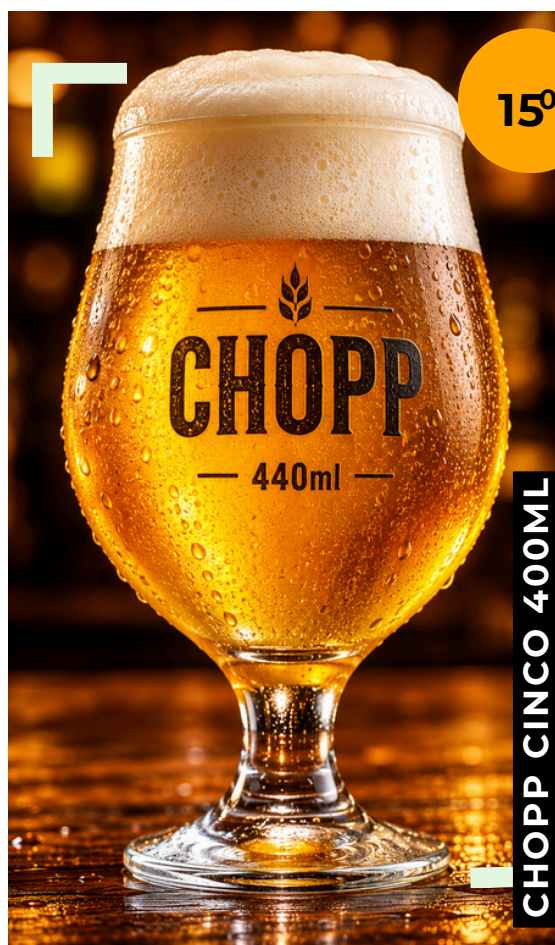
GIN TONICA OU  
APEROL



CERVEJAS LONG NECK



BLUE MOON



CHOPP CINCO 400ML



11,00

11,00

11,00

11,00

REFRIGERANTES



ABACAXI COM OU SEM HORTELÃ

15,00

FRUTAS VERMELHAS

18,00

MARACUJA

15,00

SUCOS NATURAIS



# VINHOS

MILAMORE R\$235  
MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS R\$245

## MALBEC

Harmoniza com: Corleone, Rib on Fire, cinco tiras, nhoque blue cheese

ANGELICA ZAPATA MALBEC R\$320  
~~LUIGI BOSCA MALBEC R\$165~~  
MALBEC ARGENTINO R\$885  
CORDERO CON PIEL DE LOBO R\$120  
SAINT FELICIEN MALBEC R\$135

## BRANCO/ROSE/CHARDONNAY

Harmoniza com: Pulpo en llamas, polvo cinco estrelas, salmone, ceviches, tartar, ostras.

ALMA NEGRA BLANC DE BLANC R\$ 355  
GASCON CHARDONNAY R\$155

## PINOT NOIR

Harmoniza com: Salmone cuore di palma, gamberetti cremoso, cinco ostras, costelinha barbecue

DV CATENA PINOT NOIR R\$270  
PEQUENAS PRODUCCIONES R\$360

# ESPUMANTES

Freixenet - 160

Chandon 250,00

Rose / Extra Brut

Luiz Argenta Buble  
250,00

Demi Sec

**CHANDON**  
**APÉRITIF -**  
**195**



250,00

CHANDON



320,00

ANGELICA ZAPATA

