

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

TAGLIERI PER DUE PERSONE

Antipasto di mare

Fritto misto, insalata di polipo con patate, tartar di salmone, calamaretti all'arrabiata,
pane curasao, maionese all'aglio con nero di seppia, crema di avocado.
38,00

Antipasto Tradizionale

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano, prosciutto di parma,
guanciale al pepe, pecorino, parmigiano reggiano, focaccia,
noci e pomodori secchi.
35,00

Antipasto Vegetale

Pinzimonio di verdure, insalata capricciosa con maionese vegana al lime,
piadina con friarielli all'aglio, olive taggiasche, cipolline borettane,
pate di carciofi e pomodori secchi.
33,00

ANTIPASTI CALDI E FREDDI

Crema di asparagi bianchi, uovo bio a bassa temperatura e prosciutto crudo croccante.
15,00

Zuppa di crostacei e molluschi con quinoa.
16,00

Capesante alla piastra, pralina di mandorle e friarielli saltati con guanciale.
23,00

Insalata tiepida di baccala, arancia, gel di campari e vinagrette di frutta della passione.
20,00

IGIC INCLUSO

Si prega di contattare un membro del team se si ha qualsiasi tipo di intolleranza alimentare

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

ANTIPASTI CALDI E FREDDI / STARTERS

Caprese con burrata.

Burrata affumicata, pomodoro km 0 confit, sabbia di olive taggiasche e schiuma di olio di oliva arbecchina con basilico.

20,00

Carpaccio di lingua e bagnetto verde.

Carpaccio di lingua di vitello, bagnetto verde e insalata mezzclum.

18,00

PASTE E RISOTTI / PASTA & RISOTTOS

Tagliatelle con funghi e anatra.

Tagliatelle con con ragu di anatra, porcini e pecorino romano.

19,00

Spaghetti con gamberoni e pesto rosso.

Spaghetti con gamberoni, zucchine e pesto rosso.

18,00

Cannelloni di coda a la vaccinara.

Cannelloni ripieni di coda alla vaccinara, crema di parmigiano al tartufo bianco e scaglie di prosciutto crudo.

23,00

Raviolineri con baccala e gamberi.

Ravioli neri ripieni di baccala con salsa di gamberi all'aglio e pomodorini.

18,00

Risotto pere e gorgonzola.

Risotto al gorgonzola con nocciole e pere caramellate.

18,00

Risotto con asparagi e finferli.

Risotto con finferli, asparagi selvatici e foie gras.

20,00

IGIC INCLUSO

Si prega di contattare un membro del team se si ha qualsiasi tipo di intolleranza alimentare

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

CARNES

Coscia di agnello a bassa temperatura, salsa al marsala,
cipolline glassate con polenta e funghi.
35,00

Maialino aromatizzato all'arancia con spaghetti alla carbonara vegetale.
26,00

Filetto di vitello con orecchiette al burro tartufato e salvia.
32,00

Tagliata di vitello a la mostarda con rucola e gorgonzola.
26,00

PESCE

Branzino alla ligure con pomodorini e linguine al pesto genovese.
26,00

Baccala confit, spinaci saltate, marmellata di carote e
zenzero con schiuma di limone.
22,00

Merluzzo della graciosa, crema di porri, cozze e crumble di prosciutto crudo.
25,00

Cernia brasata, pesto di rucola e nocciole con conchiglie alla puttanesca.
26,00

GUARNIZIONE, A SCELTA

Patate del giorno, verdure del giorno, insalata verde, insalata mista.
2,60

IGIC INCLUSO

Si prega di contattare un membro del team se si ha qualsiasi tipo di intolleranza alimentare

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

IL NOSTRI DOLCI

Nostro tiramisu tradizionale con gelato di caramelo salato.
8,50

Pannacotta allo yougurt di capra con coulis di frutta della passione.
8,50

Cannoli siciliani con gelato al pistacchio.
9,00

Timballo di frutta canaria, riduzione di frutti rossi e sorbetto all'ananas.
9,00

Tagliere di formaggi italiani e canari con marmellata bio.
9,00

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

VINOS
WINES

VINOS ITALIANOS
ITALIAN WINES



ESPUMOSO • SPARKLING

PROSECCO DE GIUSTI EXTRA DRY
Glera. Prosecco DOC

6 28

PROSECCO DE GIUSTI BRUT
Glera. Prosecco DOC

28

PROSECCO DE GIUSTI ROSATO
Glera. Prosecco DOC

28

BLANCO • WHITE

IL PUMO SAN MARZANO
Sauvignon Blanc, Malvasía Salento IGP

19

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI GAROFOLI
Verdicchio . Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

24

VERMENTINO DI GALLURA ZANATTA
Vermentino. Vermentino di Gallura DOC

32

SASS TER FRIULANO
Friulano . Fiuri DOC

32

GRECO DI TUFO DOCG MASTROBERDINO
Greco di Tufo . Greco di tufo DOCG

38

CRIVELLINO PASSERINA DOC BIO
Passerina . Crivellino Passerina DOC

40

CRIVELLINO PECORINO DOC BIO
Primitivo. Crivellino Pecorino DOC

45

ROSADO • ROSÉ

REMOLE ROSATO FRESCOBALDI
Sangiovese . Toscana IGT

26

TRAMARI ROSE DI PRIMITIVO IGP SALENTO
Garnacha Tinta. Salento IGP

32



TINTO • RED

PINOT NERO CASTEL FIRMIAN <i>Pinot Nero . Trentino DOC</i>		22
PILUNA PRIMITIVO IGT CASTELLO MONAC <i>Primitivo. Salento IGP</i>		28
TALO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SAN MARZANO <i>Primitivo. Primitivo di Manduria DO</i>		30
DOLCETTO LANGHE VISADI DOMENICO CLERICO <i>Dolcetto. Langhe DOC</i>		39
LACRYMA CHRISTI ROSSO <i>Piedirosso Aglianico. Lacryma Christi del Vesubio DOC</i>		39
VALPOLICELLA RIPASSO SANTA SOFIA <i>Molinara, Corvina, Rondillena. Valpolicella Ripasso DOC</i>		42
RISERVA DUCALE GALLO NERO RUFFINO <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese. Chianti Classico DOCG</i>		45

VINOS NACIONALES & INTERNACIONALES
NATIONALS & INTERNATIONALS WINES

ESPUMOSO • SPARKLING

MARIA RIGOL ORDI BRUT NATURE <i>Macabeu, Xarel-lo, Parellada. DO Cava</i>	4,5	25
X. LECONTE SIGNATURE DU HAMEAU <i>Meunier, Chardonnay, Pinot Noir. AOC Champagne</i>	12	64

BLANCO • WHITE

MOON AFRUTADO <i>Listán Blanco, Moscatel. DO Valle de Güímar</i>	6	28
SOCO BLANCO <i>Malvasía Volcánica, Diego, Listán Blanco. DO Lanzarote</i>	7,5	39
MARTIVILLI VERDEJO <i>Verdejo. DO Rueda</i>	4,5	22

SIN PALABRAS

Albariño. DO Rias Baixas

EL REMORDIMIENTO

Chardonnay. DO Jumilla

LUBERRI ZURI

Viura, Malvasía. DO Ca Rioja

MARMAJUELO

Listán Blanca, Malvasía, Vijariego Blanco. DO Valle de Güímar

ROFE BLANCO

Listán Blanca, Malvasía, Vijariego Blanco. DO Lanzarote

BIMBACHE BLANCO

Listán Blanca, Vijariego Blanco, Gual, Pedro Ximénez . DO El Hierro

TESTEYNA BLANCO

Listán Blanca, Malvasía, Vijariego Blanco. DO Lanzarote

PALO BLANCO

Listán Blanco, Gual, Marmajuelo, Forastera. Tenerife

REMÍREZ DE GANUZA BLANCO

Viura, Malvasía. DO Ca Rioja

ROSADO • ROSÉ

SOCO ROSADO

Malvasía Volcánica, Diego, Listán Blanco. DO Lanzarote

UMEA ROSADO

Garnacha Tinta. DO Navarra



6 29

5,5 31

24

31

46

49

52

56

70

39

4,5 19

TINTO • RED



LUNAS DE YAIZA TINTO

Tempranillo. DO Valle de Güímar

7 36

EL ARTE DE VIVIR

Tempranillo. DO Ribera del Duero

4,5 22

LUBERRI JOVEN

Tempranillo. DO Ca Rioja

5 24

BENJE TINTO

Listán Negro. DO Ycoden Daute Isora

37

MONJE DE AMESTOY RESERVA

Tempranillo. DO Ca Rioja

43

MIGAN

Listán Negro. Tenerife

46

NEO RESERVA

Tempranillo. DO Ribera del Duero

48

ROFE TINTO

Listán Negro. DO Lanzarote

46

LA SANTA DE ÚRSULA

Listán Negro, Negramoll. Tenerife

48

GENEROSO • FORTIFIED

MANZANILLA CAÑABOTA 0,50cl

Palomino Fino. DO Jerez

4,5 25

MEMÒRIES DEL PRIORAT DOLÇ 0,375cl

Garnacha Blanca. DO Ca Priorat

12 64

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

BEBIDAS

REFRESCOS

Agua San Pellegrino Con Gas	2,80
Agua Aquapanna Con Gas	3,10
Agua Km Cero	2,10
Refrescos	4,00
Tónica Sabores Limón, Naranja, Yuzu, Fresa	4,50
Soda Botella	3,00
Appletiser Botella	3,50
Zumos Naranja, Piña, Tomate, Melocotón, Arándanos	3,00

CERVEZAS Y SIDRAS

Jarra Peronni	4,50
Caña Peronni	3,50
Peronni Botella 33cl	4,20
Moretti Botella 33cl	4,30
Cerveza Sin Alcohol Botella	4,50

LICORES

Tía María	6,50
Bailey´s	6,50
Sambuca	6,50
Amaretto	6,50

APERITIVOS

Martini Rojo	4,00
Martini Bianco	4,00
Martini Seco	4,00
Aperol	4,50
Campari	4,50

DIGESTIVOS

Jägermeister	4,50
Tequila Don Julio	8,00
Amaro El Capo	5,50
Amaro Ramazzotti	5,50
Amaro Braulio Reserva	6,00
Sambuca Molinari	5,00
Gagliano Limoncello	4,50
Grappa Amarone La Morbida Santa Sofia	5,50
Grappa Marzadro 18 Lune	8,50
Grappa Gagliano Reserva Bacio	4,50

BELLINIS

CLÁSICO prosecco, zumo de melocotón	10,00
DI STAGIONE prosecco, zumo de frutas de temporada	10,50

CLASSICS

APEROL SPRITZ aperol, prosecco, soda	10,50
CAMPARI SPRITZ vemouth rosso, campari, prosecco	10,50

VODKAS

Smirnoff	5,00
Absolut	5,50
Au Blue Raspberry	6,00

IGIC INCLUIDO.
Por favor, si tiene alguna intolerancia en comida o bebida consulten con nuestro personal

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

BEBIDAS

GINEBRAS

Beefeater	4,50
Gordons	4,50
Hendricks	8,50
Bulldog	8,50
Bombay	8,00
London Extra Dry	8,00

SUGERENCIAS G&T

BULLDOG	14,00
Bulldog gin, tonica premium, twist de lima, pimienta negra (PICANTE)	
COOLCUMBER	14,00
Hendrix, romero, pepino y tónica premium (SECO)	

BRANDYS

103 E.n.	5,00
Gran Duque De Alba	9,50
1866 °	13,50

STAR ANISE	13,00
Seagrams extra dry, anis estrellado, naranja deshidratada y tónica naranja (SEMI)	

COÑAC

Remy Martin Vsop	13,50
Hennesy	13,50
Courvoisier	13,50
Martell	11,50

MAGMA	13,00
Macaronesian gin, frutos rojos, fresa, menta y tónica yuzu (DULCE)	

WHISKYS

Johnnie Walker ER	5,50
Johnnie Walker EN	8,50
Cardhu	8,50
Lagavulin	17,00
Macallan 12	7,00
Jameson	6,00

EDNA MAMMA	13,00
Bombay gin, zumo de lima, ginger ale y frutas cítricas (FRESCO)	

CAFÉS

Expreso	2,50
Machiato o Cortado	2,50
Café Con Leche	2,50

RONES

Bacardi	5,00
Havana Club 7	6,00
Brugal	7,00
Guajiro	5,00
Barceló Imperial	8,50

Americano	2,50
Descafeinado	2,50
Capuchino	3,00
Tes, Infusiones	2,50

IGIC INCLUIDO.
Por favor, si tiene alguna intolerancia en comida o bebida consulten con nuestro personal