



Menu



Prefazione al Menu

Gentili Ospiti, benvenuti.

Vi daremo il meglio di noi facendo Vi assaporare le nostre pietanze, sorseggiare un bicchiere di vino selezionato, gustare una pizza cotta nel forno a legna, contenti di pagare il prezzo della nostra lealtà verso di Voi.

Siamo fieri del nostro menu, un insieme bilanciato di sapori semplici e genuini, preparati da noi con passione ed impegno...dal pane alla pasta fatta in casa, i secondi abbinati al loro contorno e i dolci, accompagnati da un assaggio di vino liquoroso o da un liquore.

Ci piace avere un riguardo per i Vostri figli, per i quali Vi proponiamo dei menu a misura di bambino con piatti semplici, pizze leggermente più piccole e nomi a loro comprensibili...e per godere e gustare la Vostra serata in assoluta tranquillità avranno a disposizione dei piccoli giochi o passatempi divertenti.

Abbiamo scelto, inoltre, di non far pagare il prezzo del servizio e del coperto, senza rinunciare alla caratteristica bellezza di una Mise en Place.

Durante la settimana verranno proposte serate musicali, teatrali e di cabaret, per allietare la Vostra permanenza nel nostro locale.

Per coloro che sono intolleranti al glutine, nella nostra cucina sono presenti alimenti Gluten Free che, su richiesta, possono essere preparati per Voi dai nostri Chef e pizzaiolo.

Infine, una piccola coccola per il Vostro palato per ingannare l'attesa prima dell'ordinazione...Vi offriamo un drink oppure uno stuzzichino, che di giorno in giorno potranno variare a seconda della fantasia del nostro personale e che, proprio in questo momento dovrebbe essere in arrivo sul Vostro tavolo. Se non lo abbiamo già fatto.

Buona permanenza al Sesto Senso.

ALCHEMIST COLLECTION

Gli Antipasti

Di Terra . . .

<i>I Nostri Crostini Caldi (‘Nduja e Scamorza, Gorgonzola e Salsiccia, Fegatini Toscani, Ciliegini e Basilico, Mozzarella, Acciuga e Pomodorini Esiccati)</i>	€ 7,00
<i>Tartare di Salsiccia su Dadolata di Crostini all’Olio Extravergine d’Oliva</i>	€ 8,00
<i>Prosciutto Toscano D.O.P con Coccoli, Stracchino e Cipolle “Briache”</i>	€ 9,00
<i>Il Ghittone (Gran Vassoio con Specialità Italiane di Salumi Misti)</i>	€ 12,00

Ne’ Carne ne’ Pesce . . .

<i>Croccantino di Pasta Fillo, con Verdure al Salto, Pinoli Tostati e Pecorino di Grotta</i>	€ 8,00
<i>Carpaccio di Zucchine e Rucola con Limone, Scaglie di Grana e Pepe Verde</i>	€ 8,00
<i>Pecorino Grigliato al Tartufo di San Miniato</i>	€ 11,00
<i>Polentine Fritte Al Fungo Porcino</i>	€ 8,00
<i>Burrata Pugliese al Tartufo di San miniato</i>	€ 11,00

Di Mare . . .

<i>Composta Calda di Polpo, Patate e Olive Taggiasche con Pesto alla Ligure</i>	€ 11,00
<i>“Ostriche” di Pane Bianco, con Mousse di Mascarpone, Acciughe del Cantabrico Pesto di Prezzemolo</i>	€ 11,00
<i>Il Polpo Croccante con Riduzione all’Aceto Balsamico</i>	€ 11,00
<i>Insalata Tiepida di Mare, con Crudité di Verdure Croccanti</i>	€ 13,00



I Primi

Di Terra . . .

<i>Penne al Chianti (Vino Chianti, Pancetta, Curry, poca Crema di Latte)</i>	€ 10,00
<i>Risotto al Lardo di Colonnata, Mirtilli Selvatici e Scamorza Affumicata</i>	€ 11,00
<i>I Pici Sfiziosi (Pici, Pancetta, Porri, Nocciole, Pepe Verde, Scaglie di Pecorino)</i>	€ 11,00
<i>I Tortelli di Patate Fatti da Noi, al Ragu' di Chianina</i>	€ 11,00

Ne' Carne ne' Pesce . . .

<i>I Tortelli di Patate Fatti da Noi, al Burro, Salvia e Scaglie di Parmigiano</i>	€ 10,00
<i>I Topini Fatti in Casa, con Salsa di Pomodori Datterini, Stracciatella di Burrata e Basilico</i>	€ 10,00
<i>Tagliatelle di Grano Verna, alla Carbonara di Zucchine</i>	€ 10,00
<i>L'Orto nel Risotto (Filangè di Verdure di Stagione, Brandy, Burro, Parmigiano)</i>	€ 10,00
<i>Tagliolini al Tartufo di San Miniato</i>	€ 14,00

Di Mare . . .

<i>Pici al Cacio e Pepe, con Lime e Bottarga di Muggine</i>	€ 13,00
<i>Cartocciata Mare e Orto (Spaghetti, Vongole, Cozze, Seppie, Calamari, Code di Gambero, Pomodorini, Olive)</i>	€ 13,00
<i>Taglierini all'Isolana (Filetto di Tonno Pinna Gialla, Pomodorini, Capperi, Limone, Olive e Pinoli)</i>	€ 13,00
<i>Il Risottino Bianco alla Pescatora</i>	€ 13,00
<i>Lo Spaghettino Chitarra, alle Vongole e Ginger Fresco</i>	€ 13,00



I Secondi con Contorno

Di Terra . . .

<i>Tagliata di Manzo con Rucola, Grana e Riduzione di Aceto Balsamico</i>	€ 18,00
<i>Steccata di Manzo Grigliata, con Porcini, Patate e Ramerino</i>	€ 18,00
<i>Controfiletto alle Erbette Mediterranee, Capperi e Limone, con Patate al Forno</i>	€ 18,00
<i>Filetto di Pollo al Tartufo di San Miniato, con Riso Pilaf</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di Cinta Senese al Lardo Patanegra, con Melanzane Scottadito</i>	€ 18,00
<i>Tartare di Chianina al Tartufo di San Miniato, con Chips di Patate</i>	€ 19,00

Ne' Carne ne' Pesce . . .

<i>I Fagioli Cannellini al Tartufo di San Miniato</i>	€ 8,00
<i>Parmigiana di Melanzane del Contadino</i>	€ 8,00
<i>Terrina di Radicchio Trevisano al Forno (Radicchio, Pomodorini, Scamorza)</i>	€ 8,00
<i>Caprese di Burratina Pugliese al Cucchiaio, con Pomodorini Caramellati</i>	€ 10,00
<i>L'Orto a Vassoio, con Scamorza Fondente (Gran vassoio di Verdure, Frutta e Scamorza Grigliate)</i>	€ 14,00

Di Mare . . .

<i>Il Polpo alla Griglia, con le Sue Verdure di Stagione Grigliate</i>	€ 19,00
<i>Tagliata di Tonno Pinna Gialla ai Fumi del Legno e Semi di Sesamo, con Rucola e Riduzione di Aceto di Mele</i>	€ 19,00
<i>Frittura di "Tentacoli" (Polpo e Calamari) con Verdurine dell'Orto Pastellate</i>	€ 19,00
<i>Tegamata di Pesce (Cozze, Vongole, Seppie, Gamberi, Calamari, Polpo, Scampi)</i>	€ 20,00



... Dall'Orto

<i>Patatine Caserecce Fritte</i>	€ 4,00
<i>Patate Arrosto</i>	€ 4,00
<i>Fagioli all'Olio di Frantoio</i>	€ 4,00
<i>Patate Grigliate, al Pesto di Prezzemolo</i>	€ 4,00
<i>Insalata Mista di Stagione</i>	€ 4,50
<i>Le Verdure dell'Orto Grigliate</i>	€ 5,00

Per i Più Piccoli

<i>Topolino (Baby Pizza, Patatine Fritte)</i>	€ 8,00
<i>Cip e Ciop (Pasta al Ragù, Baby Pizza)</i>	€ 9,50
<i>Qui, Quo e Qua (Pasta o Riso al Pomodoro, Bocconcini di Pollo Fritti, Patate Fritte)</i>	€ 10,00

Le Insalatone

<i>Tonnata (Insalata, Radicchio, Pomodori, Tonno, Verdure Grigliate, Salsa Mediterranea Composta da Limone, Olio, Origano)</i>	€ 12,00
<i>Sesto Senso (Insalata Mista, Formaggio, Pomodori, Cipolla, Würstel, Olive, Patate Bollite, Prosciutto Cotto)</i>	€ 12,00
<i>Caesar Salade (Lattuga, Pollo Grigliato, Scaglie di Grana, Crostini di Pane Saltati al Burro, Salsa composta da Aglio, Senape, Limone, Tuorlo d'Uovo, Aceto Bianco, Olio, Worcester Sauce)</i>	€ 13,00
<i>Waldorf Style Salade (Rucola, Patate Bollite, Carote, Sedano, Noci, Pomodori, Mela Verde, Olive, Champignons, Dressing Composta da Miele, Succo di Mela, Limone, Olio)</i>	€ 13,00

Tutte le insalatone, possono essere preparate in versione vegetariana, senza carne e senza pesce



Le Pizze Rosse

(con Base Pomodoro e Mozzarella Fiordilatte)

<i>La Nostra Marinara</i> (Pomodoro, Aglio, Basilico, Prezzemolo, Pomodorini Ciliegini in Cottura)	€ 5,50
<i>Margherita</i> (Pomodoro, Mozzarella)	€ 6,50
<i>Napoli</i> (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano)	€ 7,00
<i>Prosciutto</i> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)	€ 7,00
<i>Würstel</i> (Pomodoro, Mozzarella, Würstel)	€ 7,00
<i>Salsiccia</i> (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia)	€ 7,00
<i>Prosciutto e Funghi</i> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto Cotto)	€ 7,50
<i>Prosciutto e Würstel</i> (Pomodoro, Mozzarella, Würstel, Prosciutto Cotto)	€ 7,50
<i>Salamino Piccante</i> (Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante)	€ 7,50
<i>Quattro Stagioni</i> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi, Olive)	€ 7,50
<i>Capricciosa</i> (Pomodoro, Mozzarella, Würstel, Prosciutto, Funghi, Carciofi, Olive)	€ 7,50
<i>Tonno e Cipolla</i> (Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Tonno)	€ 7,50
<i>Quattro Formaggi Rossa</i> (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Fontina)	€ 7,50
<i>Salsiccia e Cipolla</i> (Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Salsiccia)	€ 7,50
<i>Prosciutto e Zucchine</i> (Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Prosciutto Cotto)	€ 7,50
<i>Vegetariana</i> (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Funghi Champignon)	€ 7,50
<i>Parmigiana</i> (Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano, Melanzane)	€ 7,50
<i>Tirolese</i> (Pomodoro, Mozzarella, Speck, Fontina)	€ 7,50
<i>Fiorentina</i> (Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Salamino Piccante)	€ 7,50
<i>Salsiccia e Gorgonzola</i> (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salsiccia)	€ 8,00
<i>Salamino e Gorgonzola</i> (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salamino Piccante)	€ 8,00
<i>Delicata</i> (Pomodoro, Mozzarella, Mascarpone, Speck, Pomodorini)	€ 8,00
<i>Trevisana</i> (Pomodoro, Mozzarella, Radicchio Rosso, Gorgonzola)	€ 8,00
<i>Pancetta e Scamorza</i> (Pomodoro, Mozzarella, Pancetta Affumicata, Scamorza Affumicata)	€ 8,00
<i>Diavola</i> (Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, 'Nduja)	€ 8,00
<i>Del Porcile</i> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Würstel, Salsiccia, Salame Piccante, 'Nduja)	€ 8,50
<i>Calabrese</i> (Pomodoro, Mozzarella, 'Nduja, Porcini)	€ 8,50
<i>Porcini</i> (Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini)	€ 8,50
<i>Prosciutto Crudo D.O.P</i> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo Toscano D.O.P)	€ 9,00
<i>Bufala D.O.P</i> (Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P, Basilico)	€ 8,50
<i>Sesto Senso</i> (Doppia Pasta, Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico)	€ 9,00

<i>Vera Napoli</i> (Doppia Pasta, Pomodoro, Acciughe, Capperi, Mozzarella di Bufala)	€ 9,00
<i>Crudo D.O.P e Burrata</i> (Pomodoro, Mozzarella, Burrata, Pomodorini Freschi, Prosciutto Crudo Toscano D.O.P)	€ 10,00
<i>Molto Capricciosa</i> (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Salsiccia, Carciofini, Capperi, Gorgonzola, Peperoncino, Olive, Salamino Piccante, Würstel)	€ 10,00
<i>Siciliana</i> (Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodori Siciliani Essiccati, Olive, Acciughe, Capperi, Cipolla)	€ 10,00

Le Pizze Bianche (con Base di Sola Mozzarella)

<i>Biancaneve</i> (Solo Mozzarella)	€ 6,00
<i>Bianca al Cotto</i> (Mozzarella, Prosciutto Cotto)	€ 7,00
<i>Rustica Bianca</i> (Mozzarella, Salsiccia, Stracchino)	€ 7,50
<i>Quattro Formaggi Bianca</i> (Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Pecorino)	€ 7,50
<i>Crudo D.O.P e Rucola</i> (Mozzarella, Prosciutto Crudo Toscano D.O.P, Rucola)	€ 9,00
<i>Polipo e Patate</i> (Mozzarella, Polpo al Vapore, Patate bollite, Pesto di Prezzemolo)	€ 12,00
<i>Sapori del Bosco</i> (Mozzarella, Porcini, Tartufo Fresco di San Miniato)	€ 13,00
<i>Cantabrica</i> (Mozzarella, Cipolla, Radicchio Rosso, Acciughe Pregiate del Cantabriko, Olive, Burrata)	€ 13,00

Le Focacce e i Calzoni

<i>Covaccino Caprese</i> (Mozzarella e Pomodoro Fresco a Fette)	€ 8,00
<i>Covaccino al Crudo D.O.P</i> (Olio, Prosciutto Crudo Toscano D.O.P)	€ 8,50
<i>Calzone Classico</i> (Mozzarella, Prosciutto Cotto)	€ 6,50
<i>Calzone Farcito</i> (Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofini, Würstel)	€ 7,50
<i>Calzone del Norcino</i> (Mozzarella, Prosciutto Cotto, Würstel, Salsiccia, Salamino Piccante)	€ 8,50
<i>Il Covaccino Del Pizzaiolo</i> (Salsiccia, Patate, Prezzemolo, Parmigiano, Olio Agliato, Rosmarino)	€ 9,00

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO LIEVITATE NATURALMENTE DALLE 24 ALLE 36 ORE. UTILIZZIAMO INOLTRE ESCLUSIVAMENTE MOZZARELLA FIORDILATTE E POMODORO 100% ITALIANO

Tutte le Pizze sia Rosse che Bianche si possono avere anche con **BASE GLUTEN FREE** sia Alta che Bassa con un sovrapprezzo di 2 euro o con **BASE INTEGRALE AI CEREALI** con un sovrapprezzo di 1,50 euro

Ingredienti Aggiuntivi su Pizze, Calzoni e Focacce, possono far variare il prezzo delle stesse.

Tutte le Pizze, Calzoni e Focacce, possono essere fatte in versione “Baby” con una riduzione di prezzo di 1 euro.

Dolci e... Dintorni

<i>La Zuppa Inglese all'Alchermes</i>	€ 6,00
<i>Lo Sgroppino (Gelato al Limone e Vodka, il tutto Shakerato)</i>	€ 6,00
<i>La Panna Cotta al Basilico Dolce, con Cioccolato Fuso e Lime</i>	€ 6,00
<i>Il Tiramisu' Fresco all'Arancio</i>	€ 6,50
<i>Il Cheesecake Bianco, con Copertura a Piacere</i>	€ 7,00
<i>Millefoglie Chantilly con Frutti Freschi del Bosco</i>	€ 7,00
<i>Delizia di Mousse al Mascarpone, con Fragole Fresche e Crumble di Biscotti Walkers al Burro</i>	€ 7,00
<i>Il Dolce del Giorno (Chiedici Cosa Proponiamo)</i>	€ 7,00

I nostri dolci, tutti fatti da noi, sono proposti accompagnati da un assaggio di vino da dessert o liquore

La Frutta

<i>Macedonia di Frutta al Momento, con Vino Bianco</i>	€ 5,50
<i>Ananas in Tutte le Salse (al Naturale, al Limone, al Maraschino, in Salsa di Amarene)</i>	€ 6,00
<i>Fragole Fresche in Tutte le Salse (al Naturale, al Limone, al Vino Rosso, all'Aceto, alla Panna)</i>	€ 6,50

La Cantina: I vini Della Casa

(Fattoria di Montespertoli)

Il Rosso Toscano delle Colline di Montespertoli

Bicchiere € 3,50
½ litro € 6,00
Bottiglia € 9,00

Lo Chardonnay delle Colline di Montespertoli

Bicchiere € 3,50
½ litro € 6,00
Bottiglia € 9,00

Il Bianco Mosso delle Colline di Montespertoli

Bicchiere € 3,50
½ litro € 6,00
Bottiglia € 9,00

La Cantina: i vini Nazionali

... Bollicine

Prosecco DOCG Valdobbiadene Dama

Bottiglia € 16,00

Prosecco DOC Frattina (Friuli)

Bottiglia € 16,00

... I Vini Bianchi

Sauvignon DOC Friuli Grave Fossa Mala (Friuli)

Bottiglia € 18,00

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ,si presenta giustamente aromatico con sentori di frutta quali la pesca a pasta bianca e fiori di campo. Al gusto richiama tutte le sensazioni avvertite all'olfatto. Ottimo per accompagnare piatti a base di molluschi o frittura di pesce.

Ribolla Gialla Tenuta Sant'Helena (Friuli)

Bottiglia € 24,00

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, di sapore asciutto lievemente citrico ha un bouquet piacevole e delicato con sentori floreali di acacia. Sicuramente per aperitivo, ma anche per antipasti di terra o di mare, primi piatti e secondi di pesce.

Pinot Grigio Borgo Tesis (Friuli)

Bottiglia € 16,00

Sfumature ramate nel colore per la caratteristica dell'uva, all'olfatto è abbastanza complesso con fragranze floreali di fiori d'acacia e fruttato di frutti tropicali. Il sapore è fresco con un buon corpo e rimarca le sensazioni avute al naso. Si consiglia con piatti a base di pesce, con le minestre o con primi piatti, ma anche con carni bianche.

Traminer Aromatico Fossa Mala (Friuli)

Bottiglia € 18,00

Vino di colore giallo paglierino con sentori floreali e ricordi di rosa. Al gusto denota una buona acidità e freschezza. Si abbina al pesce crudo e non, ai molluschi e ai crostacei in genere.

Greco di Tufo DOCG Cantine di Tufo (Campania)

Bottiglia € 19,00

Vino dalla tipicità ineguagliabile con grandi riconoscimenti a livello internazionale ,e prodotto in un'area molto limitata. Colore giallo paglierino intenso, dai profumi emergono la pesca e a mandorla amara. Gusto secco ma rotondo e molto persistente. Ottimo da abbinare ai piatti di pesce, carni bianche, primi piatti ben saporiti.

Sasso Bianco Cantina Marchesi Gondi (Toscana)

Calice € 6,00

Bottiglia € 15,00

Prodotto con uve sauvignon e Chardonnay, di colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Buona intensitàolfattiva di frutta fresca, al gusto denota un'ottima freschezza e sapidità. Il finale in bocca è lungo e minerale. Da abbinare ad antipasti, crostacei, primi piatti, verdure e carni bianche.

... I Vini Rossi

Chianti Colli Senesi DOCG Mormoraia (Toscana)

Bottiglia € 18,00

Colore rosso rubino con riflessi granato, maturato in barrique, profuma di frutta matura, piccole bacche e prugne, con un sentore finale di vaniglia e legni nobili. Al palato, sapore asciutto, con retrogusto persistente e con tannini morbidi. Adatto a salumi, formaggi e carni grigliate.

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Fossa Mala (Friuli)

Bottiglia € 19,00

Colore rosso rubino di bella intensità e di buona consistenza. All'olfatto, sentori di Ciliegia matura quasi sotto spirito. Frutti neri di bosco, mora e mirtilli, leggera nota eterica e minerale, poi in finale speziatura (pepe nero). Snello e teso al palato, di buona acidità e sapidità riesce a fondere anche una morbidezza che ben controbilancia le durezze. Perfetto con carni rosse e tartufo.

Rosso di Montepulciano Biologico Cavalierino (Toscana)

Calice € 5,00

Bottiglia € 18,00

Colore rosso vivo, gusto pieno, saporito, tipico del Sangiovese con note di cassis, pepe e spezie con tannini quasi impercettibili. Con questo vino possiamo trovare una notevole gamma di abbinamenti che vanno dall'aperitivo agli antipasti di affettati, ai primi succosi ed alle carni rosse in genere.

Lagrein Frauenríggl Cantina Cortaccia (Alto Adige)

Bottiglia € 21,00

Il Lagrein è il vitigno più antico del Sudtirolo. Grazie alla cura scrupolosa nelle vigne di Cortaccia (raccolti limitati) e nella cantina da partite scelte di Lagrein nasce un vino rosso molto scuro e potente, a cui tannini intensi e succosi danno un profilo ben definito. Il frutto carnoso delle uve, è accompagnato da toni aromatici vigorosi che danno vita a un finale generoso. Dopo la vendemmia, le uve subiscono una macerazione a freddo; la fermentazione avviene a temperatura controllata in tini di acciaio inox. Successivamente, viene svolta la degradazione dell'acido e l'affinamento in grandi botti di legno. Per le sue caratteristiche, si accompagna alla perfezione con le carni rosse, il tartufo e primi piatti di terra.

Primitivo di Manduria DOP SanGaetano Cantina Due Palme (Puglia)

Bottiglia € 18,00

Vino ottenuto da uve Primitivo di Manduria, selezionate e vendemmiate nella prima decade di Settembre. Termina la sua fermentazione in barrique. Colore rosso rubino cupo con intensi riflessi violacei, fruttate con sentori speziati ed eterei. Al palato è morbido, giustamente tannico, di buona struttura e decisa persistenza gusto-olfattiva. Ideale con primi e secondi piatti a base di carne e formaggi.

*Ciliegiolo Maremma DOC Montauto (Toscana)**Bottiglia € 18,00*

Colore rosso rubino intenso, limpido e di media consistenza, possiede profumi eleganti ed intensi, classici del vitigno stesso. Si possono percepire gradevoli note floreali tra cui la violetta, note fruttate come la ciliegia che lo rendono gradevole e fine all'olfatto. Secco al palato, con una buona freschezza e acidità. Il tannino e' ben presente ed equilibrato. Armonico e di buona persistenza, piacevole e beverino, perfetto se abbinato ad antipasti come crostini e salumi ed a tutti i tipi di carne rossa e bianca.

Rosso di Montalcino Cantina Celestino Pecci Annata 2015 Vintage (Toscana) Bottiglia € 25,00

Sangiovese in purezza. Affinamento in legno per 8 mesi in botti di legno da 10 hl oppure un anno in botti di legno. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Colore rosso rubino intenso. Fruttato all'olfatto, con aroma intenso e persistente, ottimamente integrato con il legno utilizzato per il breve affinamento. Strutturato e sapido, risulta molto piacevole al palato. Perfettamente utilizzabile per tutti i piatti di apertura della cucina Toscana.

Vallin dei Ghiri IGT Syrah in Purezza Cantina Il Falcone (Toscana) Bottiglia € 32,00

Prodotto da uvaggio syrah in purezza. La vinificazione è tradizionale con controllo delle alte temperature. Il Vallin dei Ghiri invecchia per 16 mesi in Barrique di Rovere, tostatura media con un affinamento di 12 mesi in bottiglia. Colore rubino cupo e consistente. Naso squillante riproduce profumi di mirtilli, prugne e ammiccanti sensazioni di pepe e di liquirizia. La bocca, potente e concentrata, schiera tannini virili di grande piacevolezza e profondità. Ottimo con formaggi stagionati e piccanti, carni rosse alla griglia, selvaggina, brasati, pesce alla griglia, zuppe di pesce.

*Brunello di Montalcino Corte dei Venti (Toscana)**Bottiglia € 39,00*

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, all'olfatto si evidenziano tipiche note di frutta rossa matura che si integrano con le note speziate con un fondo di etereo e balsamico. La grande intensità gustativa, la pienezza e la rotondità in bocca risultano supportate da freschezza e struttura, i tannini, robusti e gentili allo stesso tempo danno eleganza e persistenza a questo vino e gli assicurano una prospettiva di invecchiamento. Ottimo con antipasti, primi piatti e secondi piatti di terra.

... Le Bevande

<i>L'eau de La Maison Naturale o Gassata 750 ml</i>	€ 2,00
<small>(acqua potabile purificata microfiltrata trattata e gassata conforme al D.G.L.S n. 181 giugno 2003 - Ministero della Salute Pubblica).</small>	
<i>Acqua San Felice di Toscana (Bordolese 750 ml) Naturale o Frizzante</i>	€ 3,00
<i>Birra Beck's (German Pilsner Alc. 5,0%) alla Spina Piccola (200 ml)</i>	€ 3,00
<i>Birra Beck's (German Pilsner Alc. 5,0%) alla Spina Media (400 ml)</i>	€ 5,00
<i>Birra Rossa Leffe (Belgian Red Alc. 6,60%) alla Spina Piccola (200 ml)</i>	€ 3,50
<i>Birra Rossa Leffe (Belgian Red Alc. 6,60%) alla Spina nella Quantità Consigliata (330 ml)</i>	€ 5,50
<i>Birra Rossa Leffe (Belgian Red Alc. 6,60%) alla Spina Media (400 ml)</i>	€ 6,50
<i>Birra Daura Gluten Free in Bottiglia (330 ml)</i>	€ 4,50
<i>Birra Beck's Analcolica in Bottiglia (330 ml)</i>	€ 4,50
<i>Coca Cola Original in Bottiglia di Vetro (330 ml)</i>	€ 4,00
<i>Coca Cola Zero in Bottiglia di Vetro (330 ml)</i>	€ 4,00
<i>Fanta Orange in Bottiglia di Vetro (330 ml)</i>	€ 4,00
Chiedici anche La Carta delle Nostre Birre Artigianali Birrificio Petrognola (Lucca)	

... Liquori, Amari e Caffè

<i>Vini Liquorosi</i>	€ 3,00
<i>Amari</i>	€ 3,50
<i>Grappe Bianche</i>	€ 4,00
<i>Grappe Barrique</i>	€ 5,00
<i>Whisky</i>	€ 4,00
<i>Whisky, Cognac, Rum speciali</i>	€ 6,00
<i>Caffè, Decaffeinato, Orzo</i>	€ 2,00

Sesto Senso vi ricorda che

Siamo aperti tutte le sere dalle 18:45 alle 24:00

Organizziamo Eventi personalizzati quali Matrimoni, Battesimi, Comunioni, Cresime, Compleanni e Cene Aziendali riservando sale o l'intero locale in esclusiva

Siamo a disposizione per aprire la nostra cucina a pranzo su prenotazione, con un minimo di 10 ospiti



sesto senso
RISTORANTE PIZZERIA

Piazza IV Novembre, 52 Sesto Fiorentino (FI) Tel 055-4480247 infoestosenso@gmail.com

