

MENU

Sixième bistrot è parte del progetto SIX Milano, un concept store di design e architettura. Tutti i pezzi di design presenti nella location sono pezzi unici e appartengono alla collezione che la Galleria propone al pubblico.

Per maggiori dettagli e richieste www.sixmilano.com

ANTIPASTI

Crudo di gamberi rosa, alghe Kombu e Wakame,
cetrioli , sedano e zenzero
12€

Burrata "L'Artigiana", su crema di piselli freschi,
agretti e cerfoglio
14€

Asparagi verdi di Badoere IGP, mandorle tostate, salsa ras el
hanout *
14€

PRIMI PIATTI

Orecchiette di grano arso, salsiccia "Di Gianpietro", zucchine
bianche, datterini e menta
16€

Fregola sarda, bisque di gamberi, cozze e bottarga
18€

Trofie, pesto fresco alle sei erbe aromatiche *
16€

SECONDI PIATTI

Zucchine di Albenga bruciate, formaggio vegano
di anacardi, maionese al crescione *
20€

Pesce selvaggio al vapore, lardo di colonnata,
purea di rapa e miso, bietole arcobaleno
26€

Flank Steak reverse sear, broccoletti al chimichurri,
salsa bernese
26€

DESSERT

Panna cotta allo zafferano, salsa di nespole, polline d'api
8€

Brownie al cioccolato fondente e olio evo, zuppetta di fragole
al Bourbon
8€

Sorbetto al lampone “Premiata Gelateria Avgvsto”, rabarbaro
e marmellata amara di cedro
8€

* Vegano

MENU

Sixième Bistrot is part of SIX Milano, a concept store of architecture and design.
All of the pieces of design which furnish the location are unique pieces
proposed by the Galleria.

For further details and information www.sixmilano.com

APPETIZERS

Raw pink prawns, cucumber, Wakame and Kombu seaweed,
celery and ginger
12€

"L'artigianale" Burrata cheese, pea cream, agretti, chervil
14€

Badoere Asparagus IGP, Ras el Hanout Sauce, toasted almonds*
14€

FIRST DISHES

Burnt wheat orecchiette, Giampietro's sausage, datterini
tomatoes, white courgettes, mint
16€

Fregola, prawn bisque, mussels, cured fish roe
18€

Trofie, aromatic pesto with six fresh herbs *
16€

MAIN COURSES

Scorched trumpet courgettes, vegan cashew cream cheese,
vegan watercress mayo *
20€

Steamed Wild fish, Colonnata's cured lard, turnip and miso
sauce, chard
26€

Flank steak, broccoli, chimichurri, bernaise sauce
26€

DESSERT

Saffron pannacotta, loquat sauce, bee pollen
8€

E.v.o. Oil, dark chocolate brownie, Bourbon macerated
strawberries
8€

"Avgvsto Gelateria" Raspberry sorbet, poached rhubarb,
bitter marmalade
8€

* Vegan