

# Sixième

## MENÙ

### TAPAS

Acciughe del Cantabrico con crostini di pane, stracciatella, pomodorino confit e olive taggiasche	euro 12
Stracciatella, bottarga, e limone su crostone di pane	euro 12
Polpo dello zavorrista (patè di polpo) su patate croccanti e olive taggiasche	euro 12
Tacos con ossobuco, zafferano e lime	euro 12
Tacos con guacamole e gamberi	euro 12

### ANTIPASTI

Ceviche all'italiana di branzino marinato con sedano, pomodorini, mandorle e dressing al limone	euro 12
Tentacolo di polpo e gamberi flambè con crema di prezzemolo	euro 12
Battuta di Fassona in insalata di sedano, salsa all'uovo e capperi fritti	euro 15
Affettati misti piacentini di Capitelli con giardiniera Sixième	euro 16

### PRIMI

Fregola sarda allo scoglio	euro 16
Orecchiette Senator Cappelli cima di rapa, luganega, burrata fumè	euro 16
Spaghetto alla chitarra gambero rosso di Mazzara, mandorle, bottarga e pomodorini	euro 18

### SECONDI

Vitello tonnato dello chef cotto a bassa temperatura	euro 19
Tagliata di Angus Carlo's Beef con patate tripla cottura	euro 25
Bombette di manzo su fonduta di formaggio piacentino	euro 20
Guazzetto rosso di pesce con branzino, polpo, gamberi, vongole e crostoni di pane al timo	euro 22

### DESSERT

Tiramisù Sixième	euro 7
Mousse al cioccolato con passion fruit e crumble	euro 7