

IL SESTO CANTO

RISTORANTE



M E N U

IL SESTO CANTO

RISTORANTE

Al Sesto Canto divertimento, creatività, passione e tradizione sono le fondamenta della nostra cucina insieme al rispetto per la tradizione toscana come punto di partenza.

Privilegiamo le caratteristiche gastronomiche tipiche del nostro territorio, l'espressione autentica delle sue ricette ed i suoi preziosi frutti, ma sempre con una nostra interpretazione contaminata da ricordi e incontri.

Vogliamo condividere con i nostri ospiti la bellezza del gusto e la ricca complessità delle materie prime.

Attraverso l'uso dei migliori ingredienti perseguiamo una scelta di salute e benessere proponendo piatti meravigliosamente semplici ma allo stesso tempo originali.

Buon viaggio tra i nostri sapori!

At Al Sesto Canto, fun, creativity, passion, and tradition are the foundation of our cuisine, with deep respect for Tuscan heritage as our starting point.

We cherish the distinctive gastronomic characteristics of our region, the authentic expression of its recipes, and its precious fruits, always adding our own interpretation, enriched by memories and encounters.

We strive to share with our guests the beauty of taste and the rich complexity of our ingredients.

By using the finest ingredients, we embrace a philosophy of health and well-being,

offering wonderfully simple yet uniquely original dishes.

Enjoy your journey through our flavors!

ANTIPASTI / STARTERS

La dispensa del contadino

La dispensa del contadino (percorso alla scoperta di salumi artigianali e selezione di formaggi pregiati) **20,00€**

The Farmer's Pantry (a journey to discover artisanal cured meats and a selection of fine cheeses)

Battuta di chianina

Battuta di chianina e maionese di nocciole, olio EVO Leccio del Corno Scovaventi **18,50€ [1, 3, 4]**

Fassona tartare and hazelnut mayonnaise, Leccio del Corno Scovaventi EVO oil

Gratin di patate

Gratin di patate, salsa di formaggio erborinato Genussbunker e caviale di tartufo **17,00€ [1-7]**

Potato gratin, Genussbunker blue cheese sauce and truffle caviar

Volevo essere un pomodoro

Pomodoro di mousse di 3 pomodori con burrata di bufala, terra di olive, olio EVO CasaJulia **16,50€ [7]**

I wanted to be a tomato. Tomato mousse of 3 tomatoes with buffalo burrata, olive powder, Casa Julia EVO oil

Cannolo di ricciola d'amo

Cannolo di ricciola d'amo marinato e alghe in crosta di pane con insalatina di sedano e melone **18,50€ [1, 4, 7, 8, 9]**

Cannolo filled with marinated hook-caught yellowtail and seaweed in a bread crust, served with a celery and melon salad

Tartare di tonno

Tartare di tonno, maionese di aglio nero, pane alla curcuma **18,50€ [1, 3, 4, 6, 8, 11]**

Tuna tartare, black garlic mayonnaise, turmeric bread

COPERTO E PANE / COVER CHARGE AND BREAD **3,00 €**

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tra gola e lussuria

Spaghetti Benedetto Cavalieri, crema di aglio gentile,
liquirizia gamberi rosa del Mediterraneo
18,50€ [1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 14]

*Spaghetti Benedetto Cavalieri garlic, licorice Mediterranean
pink shrimp*

Riso carnaroli BIO Riserva

Riso carnaroli BIO Riserva Tenuta San Carlo, vellutata di
erba di Papavero e Zucchine, Cozze e Bottarga di muggine
18,50€ [2, 4, 7, 8, 14]

*Organic Carnaroli rice Riserva Tenuta San Carlo cream of poppy
seeds and courgettes, mussels and grey mullet bottarga*

Linguine "Tu fosti, prima che io disfatto, fatto"

Liguine pastificio Morelli, aglio basilico e peperoncino, tre
pomodori e guazzetto di pomodori e frutta secca 16,50€ [1, 8]
*Morelli Artisanal Linguine with garlic, basil, and chili pepper, three
tomatoes, and a sauce made with tomatoes and dried fruit*

Fusilloni Vicidomini

Fusilloni pastificio artigianale Vicidomini alle delizie dell'orto
16,50€ [1, 7]

*Fusilloni from Vicidomini Artisan Pasta with a sauce of roasted
vegetables—delicacies from the garden*

Tortelli di pasta al cacao

Tortelli artigianali di pasta al cacao ripieni di ricotta di
pecora, borragine e colombaccio al burro fuso 18,50€ [4, 7]
*Handmade cocoa pasta tortelli stuffed with sheep's milk ricotta,
borage, and wood pigeon in melted butter*

Ricordo della nostra tradizione

Pappardelle rustiche integrali BIO di grano Senatore Cappelli
"I Cigli" con ragù di lepre 17,50€ [1, 7, 8, 9]
Rustic organic pappardelle hare ragù

COPERTO E PANE / COVER CHARGE AND BREAD 3,00 €

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Memorie di un viaggio

Controfiletto di agnello arrostito, cipolle in agrodolce
con miele e aceto di lamponi 28,50€ [7,9,10]

*Roasted lamb sirloin, sweet and sour onions with honey
and raspberry vinegar*

Per una selva

Filetto di cinghiale di caccia, cardoncelli Bio e mirtilli 24,50€ [7]

*Wild boar fillet, organic cardoncelli mushrooms and
blueberries*

La gota

Stracotto di guancia di manzo al

Brunello di Montalcino 23,00€ [9]

Beef Cheek Stew with Brunello di Montalcino

Faraona ripiena

Faraona ripiena del suo fegato e olive caramellate e
arcobaleno di carote 25,50€ [4-7]

*Guinea fowl stuffed with its own liver, caramelized olives,
sand a rainbow of carrots*

Tra 'in caldo e 'n gelo

Tataki di tonno in crosta di pistacchio scottato con cuore
crudo e misticanza di campo 23,50€ [1-4-7-8-9]

*Seared tuna tataki in a pistachio crust with a raw center,
served with a mixed salad of wild greens*

Oro di mare

Frittura leggera di perscato di mare 20,50€ [1-4-7-8-9]

Sea gold (light fried sea fish)

COPERTO E PANE / COVER CHARGE AND BREAD 3,00 €

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Memorie di un viaggio

Controfiletto di agnello arrostito, cipolle in agrodolce
con miele e aceto di lamponi 28,50€ [7,9,10]

*Roasted lamb sirloin, sweet and sour onions with honey
and raspberry vinegar*

Per una selva

Filetto di cinghiale di caccia, cardoncelli Bio e mirtilli 24,50€ [7]

*Wild boar fillet, organic cardoncelli mushrooms and
blueberries*

La gota

Stracotto di guancia di manzo al
Brunello di Montalcino 23,00€

Beef Cheek Stew with Brunello di Montalcino

Trippa alla maremmana

Piatto povero nel segno della tradizione, trippa alla
maremmana 17,00€ [9]

A traditional humble dish, Maremma-style tripe

Tra 'in caldo e 'n gelo

Tataki di tonno in crosta di pistacchio scottato con cuore
crudo e misticanza di campo 23,50€ [1-4-7-8-9]

*Seared tuna tataki in a pistachio crust with a raw center,
served with a mixed salad of wild greens*

Oro di mare

Frittura leggera di perscato di mare 20,50€ [1-4-7-8-9]

Sea gold (light fried sea fish)

COPERTO E PANE / COVER CHARGE AND BREAD 3,00 €

AVVERTENZA: PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE UTILIZZATI TALVOLTA PRODOTTI SURGELATI IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ DI PRODOTTI FRESCHI.
WARNING: FROZEN PRODUCTS MAY SOMETIMES BE USED TO PREPARE SOME DISHES IF FRESH PRODUCTS ARE NOT AVAILABLE.

MENU DEGUSTAZIONE EVO-LUTION

EVO-LUZIONE DEL GUSTO, VIAGGIO NELL'EVO

Un percorso gastronomico dedicato all'olio extravergine di oliva del nostro territorio, ingrediente vivo e virtuoso, capace di esaltare con discrezione e profondità ogni sfumatura del piatto. Dall'antipasto al dolce, l'olio EVO diventa protagonista, non semplice condimento ma vero e proprio elemento identitario della nostra cucina. 35,00 € a persona, acqua e caffè compresi, vino extra

EVO-LUTION OF TASTE, A JOURNEY IN THE EVO WORLD

A gastronomic journey dedicated to the extra virgin olive oil of our territory, a living and virtuous ingredient, capable of discreetly and profoundly enhancing every nuance of the dish. From appetizers to desserts, EVO oil becomes the protagonist, not just a simple condiment but a true identifying element of our cuisine. 35,00 € / person, water and coffee included, wine excluded

ZUPPA TIEPIDA DI VERDURE DI STAGIONE CON OLIO EVO A CRUDO [1]

La delicatezza delle verdure appena cotte incontra la forza elegante dell'olio extravergine, che in questa portata viene aggiunto a crudo per sprigionare il suo profumo erbaceo e la sua vivacità amara-piccante. Un filo d'olio che accende la dolcezza delle verdure, creando equilibrio e profondità. **portata singola 15,00€**

Olio EVO Azienda Agricola Casa Julia "Classico"

BATTUTA DI CHIANINA CON CICORIA SELVATICA E OLIO EVO

L'olio extravergine selezionato per questa portata ha un profilo sensoriale più deciso, con note di carciofo e mandorla. A crudo, lega la sapidità e la morbidezza della carne alla nota amarognola della cicoria, esaltando la mineralità e le sfumature ferrose del piatto senza sovrastarle.

Olio EVO Scovaventi "Ostro" BIO

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E OLIO EVO [1-8]

Un incontro sorprendente: l'olio EVO, in questo caso fruttato delicato, sostituisce il burro nell'impasto, rendendo il tortino più digeribile, umido e profumato. Le note dolci-amare del cioccolato trovano un contrappunto raffinato nella leggera sensazione verde dell'olio, chiudendo il percorso con eleganza e armonia.

Olio EVO Frantoio Franci BIO

WARM SEASONAL VEGETABLE SOUP WITH RAW EVO OIL

The delicacy of freshly cooked vegetables meets the elegant strength of extra virgin olive oil, which in this dish is added raw to release its herbaceous scent and its bitter-spicy vivacity. A drizzle of oil that lights up the sweetness of the vegetables, creating balance and depth.

single-pass 15,00€

Azienda Agricola Casa Julia "Classico" EVO Oil

CHIANINA STEAK TARTARE WITH WILD CHICORY AND EVO OIL

The extra virgin olive oil selected for this dish has a more decisive sensory profile, with notes of artichoke and almond. When raw, it combines the flavor and softness of the meat with the bitter note of chicory, enhancing the minerality and ferrous nuances of the dish without overpowering them.

Scovaventi "Ostro" BIO EVO Oil

DARK CHOCOLATE EVO OIL CAKE

A surprising encounter: the EVO oil, in this case delicately fruity, replaces the butter in the dough, making the cake more digestible, moist and fragrant. The bittersweet notes of chocolate find a refined counterpoint in the light green sensation of the oil, closing the journey with elegance and harmony.

Frantoio Franci BIO EVO Oil

PIZZE / PIZZAS

SOLO VENERDÌ, SABATO E DOMENICA / ONLY ON FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY

La Margherita

La classica mozzarella e poodoro 7,00€ [1, 7]

Tomato, mozzarella cheese

L'ortolana

Con verdure fresche 9,50€ [1, 7]

With fresh vegetables

Ai tre pomodori

Ai tre pomodori con acciughe, capperi e crema allo yogurt

10,00€ [1, 4, 7]

With three tomatoes, anchovies, capers and yogurt cream

Patate e rosmarino

Bianca con patate, rosmarino e prosciutto arrosto in porchetta 10,00€ [1, 7]

White with rosemary potatoes and roasted porchetta ham

Burrata ai pistacchi

Bianca con burrata ai pistacchi e mortadella al tartufo

12,00€ [1, 7]

White with burrata with pistachios and mortadella with truffle

Crema di zucca

Pizza con crema di zucca, formaggio erborinato e prosciutto crudo 11,00€ [1, 7]

Pizza with pumpkin cream, blue cheese and raw ham

COPERTO E PANE / COVER CHARGE AND BREAD 3,00 €

AVVERTENZA: PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE UTILIZZATI TALVOLTA PRODOTTI SURGELATI IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ DI PRODOTTI FRESCHI.
WARNING: FROZEN PRODUCTS MAY SOMETIMES BE USED TO PREPARE SOME DISHES IF FRESH PRODUCTS ARE NOT AVAILABLE.

BIBITE / SOFT DRINKS

BIBITE

BOTTIGLIA DI COCA COLA	0,33 LT	3,50 €
BOTTIGLIA DI COCA COLA ZERO	0,33 LT	3,50 €
BOTTIGLIA DI FANTA	0,33 LT	3,50 €
BOTTIGLIA DI SPRITE	0,33 LT	3,50 €
BOTTIGLIA DI CHINOTTO LURISIA	0,33 LT	3,50 €
BOTTIGLIA DI ARANCIATA LURISIA	0,33 LT	3,50 €
BOTTIGLIA DI ARANCIATA ROSSA LURISIA	0,33 LT	3,50 €
BOTTIGLIA DI LIMONATA LURISIA	0,33 LT	3,50 €

ACQUA MINERALE - SORGENTE MONTI SIBILLI

ACQUA FRIZZANTE LURISIA	0,75 LT	3,00 €
ACQUA NATURALE LURISIA	0,75 LT	3,00 €

DRINK

APEROL SPRITZ	7,50 €
BITTER CAMPARI SPRITZ	7,50 €
GIN TONIC	7,50 €
VERMOUTH BLANC BIO LA SELVA	7,50 €

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO (ANCHE DECAFFEINATO)	2,00 €
CAPPUCCINO	2,50 €
ORZO	2,00 €

DISTILLATI - LIQUORI - AMARI SPIRITS - LIQUEURS - BITTERS

GRAPPA BIANCA BIO LA SELVA	4,00 €
GRAPPA DI AMARONE BONOLLO	4,00 €
GRAPPA LIGEUM MIELE E TIGLIO INVECCHIATA BONOLLO	5,00 €
GRAPPA DI BRUNELLO FANTI RISERVA	5,00 €
GRAPPA DI CHIANTI RISERVA MORELLI	5,00 €
ORANGE LIQUORE CON GRAPPA DI AMARONE ED INFUSI NATURALI DI SCORZE D'ARANCIA BONOLLO	5,00 €
LIQUORE DI BIRRA MALTO E LUPPOLO BIRRIFICIO SAN QUIRICO D'ORCIA	4,50 €
AMARO CON GRAPPA DI AMARONE BARRIQUE BONOLLO	4,50 €
AMARO DE' MEDICI SAN FELICE IN TOSCANA	3,50 €
AMARO TOSCANO DEL BUTTERO ALLE ERBE AROMATICHE	3,50 €
AMARO IMPORANTE JEFFERSON	4,00 €
LIMONCELLO ANTICA RICETTA CONSORZIO ADAT	3,50 €
GIN MONKEY	5,00 €
GIN MALFY POMPELMO ROSA	4,00 €
GIN ROKU JAPANESE	4,50 €
GIN PRILIUS TOSCANO	6,00 €
GIN L'OLIVA LONDON DRY GIN FOGLIE DI OLIVO MELETA ROCCATEDERIGHI	6,00 €
DE LUZE COGAC VS	5,00 €
COURVOISIER COGAC	5,00 €
VIGNOBLE EGRETEAU COGAC EXTRA XO OLD VIGERON INDIPENDANT	7,00 €
RAGNAUDSABOURIN COGAC GRANDE CHAMPAGE VSPO 10	9,00 €
RAGNAUDSABOURIN COGAC GRANDE CHAMPAGE RESERVE SPÉCIALE 20	12,00 €
DOMAINE DE JOY BAS ARAGAC VSPO 5	7,50 €
RYOMA RHUM JAPONAIS	7,50 €
PLANTATION JAMAICAN RUM	7,50 €
CARLOS PRIMERO BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RISERVA	6,00 €
OF BRANDY STRAVECCHIO BARRIQUE BONOLLO	5,00 €

PIATTI DEL GIORNO DAILY SPECIALS

Spaghetti alle vongole

Spaghetti benedetto cavalieri alle vongole profumati al
limone 16,00€ [1, 2, 4]

Spaghetti benedetto cavalieri with clams and lemon fragrance

Frittura di pesce

Gran frittura di pesce 19,50€ [2, 4]

Mixed fried fish

COPERTO E PANE / COVER CHARGE AND BREAD 3,00 €

AVVERTENZA: PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE UTILIZZATI TALVOLTA PRODOTTI SURGELATI IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ DI PRODOTTI FRESCHI.
WARNING: FROZEN PRODUCTS MAY SOMETIMES BE USED TO PREPARE SOME DISHES IF FRESH PRODUCTS ARE NOT AVAILABLE.

CONTORNI / SIDE DISHES

Misticanza selvatica

Insalata di misticanza selvatica 9,00€

Wild mixed greens salad

Arlecchino di pomodori

Arlecchino di pomodori 8,50€

Harlequin tomatoes

Verdure arrostite

Peperoni zucchine e melanzane arrostite 8,50€

Roasted bell peppers, zucchini, and eggplant

Cicoria campestre

Cicoria campestre aglio olio e peperoncino 8,50€

Wild chicory with garlic, olive oil, and chili pepper

Le vie del formaggio

Le vie del formaggio (itinerario tra profumi di erbe e fieno
durante il quale il latte prende FORMA) 22,00€

The paths of cheese (a journey through the scents of herbs
and hay, during which milk takes SHAPE)

COPERTO E PANE / COVER CHARGE AND BREAD 3,00 €

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate fritte

Patate fritte 8,50€
French fries

Mugnoli selvatici

Mugnoli selvatici aglio olio e peperoncino 8,50€
Wild cabbage with garlic, olive oil, and chili pepper

Verdure arrostate

Peperoni zucchini e melanzane arrostate 8,50€
Roasted bell peppers, zucchini, and eggplant

Arlecchino di pomodori

Arlecchino di pomodori 8,50€
Harlequin tomatoes

Misticanza selvatica

Insalata di misticanza selvatica 9,00€
Wild mixed greens salad

Le vie del formaggio

Le vie del formaggio (itinerario tra profumi di erbe e fieno
durante il quale il latte prende FORMA) 22,00€
The paths of cheese (a journey through the scents of herbs
and hay, during which milk takes SHAPE)

COPERTO E PANE / COVER CHARGE AND BREAD 3,00 €