

essenza am mittag



Potsdamer Platz 1 10785 Berlin

essenza entità costituzione realtà
 ente sostanza natura essenzialità
 essenza olio profumo estratto elisir
 essenza fondamento nucleo base
 anima cuore principio concetto
 struttura quid contenuto sintesi

{ Aperitivi }

Aperitive Aperitifs

Bitterino ³ (alkoholfreier Aperitif non-alcoholic aperitif)	0,1 l	5
Sherry (Fino, Medium Dry, Cream)	0,05 l	5
Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)	0,05 l	6
Pastis ³ (mit Soda oder pur with soda or plain)	0,05 l	6
Campari (mit Soda oder Orangensaft with soda or orange juice)	0,05 l	9
Aperol Spritz	0,2 l	9
Prosecco Valdobbiadene DOCG	0,1 l	7
Franciacorta Brut Rosé (italienischer Schaumwein traditionelle Flaschengärung traditional fermented Italian sparkling wine)	0,1 l	8
Ferrari Brut Rosé (italienischer Schaumwein traditionelle Flaschengärung traditional fermented Italian sparkling wine)	0,1 l	9
Champagne Baron de Rothschild Blanc de Blanc	0,1 l	14



{ Zuppa | Antipasti Suppe | Vorspeisen Soup | Starters }



Assoluto di cipolla, pistilli di zafferano e parmigiano reggiano 8
Zwiebel Consommé mit Safranfäden und Parmigianokäsepasta

7 Onion consommé with saffron stripes and Pasta filled with Parmigiano cheese



Selezione d'insalate miste 6

Kleiner gemischter Salat aus Endivien, Alcantara Radicchio, Lollo Bianco, Lollo Rosso und Datteltomaten mit Balsamico-Senfvinagrette

10 Selection of baby lettuces and green salads with tomatoes and balsamic vinegar-mustard dressing



Insalata di spinacini crudi, mela verde, pomodorini e scaglie di Ragusano 9

Salat von rohem Spinat mit grünem Apfelwürfeln, Kirschtomaten und gehobelten sizilianischen Ragusanokäse

7 Salad of spinach with green apple, cherry tomatoes and shavings of Sicilian Ragusano cheese

Antipasto di carciofini grigliati al bergamotto, sale nero di Cipro e fettine di salmone affumicato al leccio 12

Gegrillte Artischocken an geräuchertem Lachsfilet mit venezianischem Olivenöl Extra und schwarzem Zypern-Salz

4 Variation of grilled artichokes, smoked fillet of salmon, Venetian Extra Virgin Olive Oil and black Cyprus salt



Burrata di Andria con pomodorini, basilico e olio extravergine di oliva 12

Apulischer Burratakäse an Kirschtomaten, Basilikum und nativem Olivenöl extra

7 Apulian Burrata cheese with cherry tomatoes, basil and virgin olive oil

Girello di vitello al punto rosa (sous vide) con salsa tonnata 14

Vitello Tonnato: Sous Vide gegartes Kalbsfilet in Scheiben an Thunfischcrème und Kapernapfel

3, 4, 7, 9, 10 Vitello Tonnato: slices of tender veal (sous-vide cooked) with a tuna sauce and caper fruit

{ Pasta Nudelgerichte Noodle dishes }

Capelli d'angelo, code di gamberi rossi, succo di datterini e basilico 14

Engelshaarpasta mit sautierten roten Garnelen, sizilianischen Datteltomaten und Basilikum

1, 2 „Angel hair“ pasta with sautéed red shrimps, sicilian tomatoes and basil



Spaghetti cacio e pepe 15

Spaghetti mit Pecorinokäse und schwarzem Sarawak-Pfeffer, grünem Szechuan-Pfeffer und rotem Kampot Pfeffer

1, 7 Spaghetti with Pecorino Romano and green, red and black Pepper

Paccheri con punte di filetto, jus di carne e crema di barbabietola rossa 15

Paccheri mit geschmorten Rinderfiletspitzen auf einer Rote Bete Creme

1, 7, 9 Paccheri with braised tips of beef fillet, candied tomatoes and beetroot cream

Black is Black

Spaghetti al nero, carbonara nera, tuorlo d'uovo marinato e pancetta croccante **16**

Schwarze Spaghetti mit schwarzer Carbonarasauce, mariniertem Eigelb und knusprigem Speck

Black sepia spaghetti with black carbonara sauce, marinated egg yolks and crispy bacon

1,3,4



Tortelli di burrata, confit di ciliegino, cavolo pigna e fagiolini **18**

Burrata-Tortelli an Erbsencreme, Kirschtomatenconfit, Gartenbohnen und Broccoletti

Burrata filled tortellini with green pea cream, confit of cherry tomatoes, garden beans and Broccoletti

1,7



Trenette al tartufo nero di Norcia **20**

Trenette an Parmigianocrème und gehobeltem schwarzem Norcia Trüffel

Trenette with Parmigiano cream and black Norcia truffle

1,7

{ **Carne** Fleischgerichte Meat dishes }

Carrée di agnello pré salé agli aromi del mediterraneo con peperoni rossi in agro dolce e olive taggiasche **27**

Gegrilltes Karree vom Salzwiesenlamm mit Wildkräutern, süß-saurer roter Paprika, schwarzen Taggiasca-Oliven, Biogemüse und Thymiankartoffeln

Grilled rack of salt meadow-fed lamb with wild herbs, sweet-sour bell pepper strips, black Taggiasca olives, organic vegetables and thyme potatoes

Beilagen:
1,7

Tagliata di manzo con fagottino di patate e dadolata di verdure biologice **28**

Rosa gegrilltes und tranchiertes Rinderfilet, Kartoffelsoufflé, Gemüsesalat in nativem Olivenöl Extra und Polentacrostino

Slices of grilled beef tenderloin with potato flan, vegetable salad in native olive oil extra and polenta crostino

Beilagen:
1,3,7

Filetto di manzo siciliano di razza „Limousin“ con Shii-take al pepe **29**

Rinderfilet vom sizilianischen Limousin-Weiderind an sautierten Szechuanpfeffer Shiitakepilzen, Rosmarinkartoffel und Babygemüse

Fillet of organically raised Sicilian Limousin beef, sautéed Shiitake mushrooms, rosemary potatoes and miniature vegetables

Beilagen:
1,3,7



vegetarisch



vegan

Allergenliste:

1. glutenhaltig 2. enthält Krebstiere 3. enthält Eier bzw. Eierzeugnisse 4. enthält Fisch bzw. Fischerzeugnisse
5. enthält Erdnüsse bzw. Erdnusserzeugnisse 6. enthält Soja bzw. Sojaerzeugnisse 7. enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse
8. enthält Schalenfrüchte (Nüsse) 9. enthält Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse 10. enthält Senf bzw. Senferzeugnisse
11. enthält Sesamsamen 12. enthält Schwefeldioxid bzw. Sulfite 13. enthält Lupinen 14. enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)



{ **Pesce** Fischgerichte Fish dishes }

Branzino di mare grigliato, guazzetto di ortaggi all'olio extravergine e basilico, patate lesse al sale Maldon 24

Loup de Mer Filet an warmem pochiertem Basilikumgemüse und Maldon Meersalzkartoffel

4 Sea bass with lukewarm poached basil vegetables and Maldon sea salt potatoes

Trancio di tonno alla plancia, origano dell'Etna e salsa verde al crescione 26

Gegrilltes Filet vom Mittelmeerthunfisch in Sashimiqualität an Salsa Verde mit Ätna-Oregano, Gartenkresse, glasiertem Babygemüse mit Schalotten und Petersilienkartoffel

4 Fillet of Mediterranean tuna Sashimi quality with Green sauce, Etna oregano, garden cress, spinach and parsley potatoes

{ **Formaggi** Käse Cheese }

Formaggi affinati e accompagnati dalle nostre confetture e mostarde 15

Italienische Käsevariation von piemonteser Baroloweinkäse, sizilianischem Ragusanokäse, sardischem Ziegenfrischkäse und toskanischem Schafskäse, dazu hausgemachte Chutneys

Selection of Italian cheese with Piedmont Barolo cheese, Sicilian Ragusano cheese, Sardinian goat cheese and Tuscan sheep cheese with home-made chutneys

7,8,10,11

{ **Dolci** Dessert Dessert }

Sorbetto del giorno 8

Sorbet nach Wahl

Choice of sherbet

Tiramisù classico 9

Klassisches Tiramisù

3,7 Traditional Tiramisù

Bavarese alle mandorle con cremoso alla gianduia 10

Bayerische Mandelcreme auf Haselnuss Cremoso

3,7,8 Bavarian almond cream with hazelnut cream

Mousse di cioccolato nero di Modica su crema Chantilly 11

Sizilianische Schokoladenmousse an Chantillycrème

3,7 Sicilian Modica chocolate mousse with Chantilly cream



{ Bevande Getränke Beverages }

Mineralwasser

San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,75 l	6
San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,25 l	2
Selters leicht	0,75 l	6
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,75 l	6
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,25 l	2

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2
------------------------	-------	---

Softdrinks

Coca-Cola ^{1,3,7,8,9} , Coca-Cola light ^{1,3,7,8,9} , Fanta,		
Sprite, Bitter Lemon ⁴	0,2 l	2
Fassbrause	0,375 l	2

Bier

Wittinger Premium Pilsner	0,4 l	4
Stackmann's Dunkel	0,4 l	4
Helles Hefe Weizenbier	0,5 l	5

Heiße Getränke

Lavazza Alteo Premium-Kaffee aus Arabica- und Robusta-Mischung, in Bio-Qualität, Anbau aus den Bergen Zentralamerikas

Lavazza Alteo Premium organic-quality coffee from the mountains of Central America.

Espresso classico ¹ , Tasse	2,20
Espresso doppio ¹ , Tasse	4
Espresso decaffeinato , Tasse	3
Espresso decaffeinato doppio , Tasse	6
Espresso corretto ¹ , Tasse	5,80
Cappuccino ¹ , Tasse	3,20
Latte macchiato ¹ , Glas	3,50
Kaffee ¹ , Tasse	2,50
Tee ¹ , Tasse	2



Potsdamer Platz 1 10785 Berlin
www.ristorante-essenza.de
tel +49 (0)30 25 79 68 56