

# menu



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**  
Aperitifs

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| <b>Freshly squeezed orange juice</b>       | 0,1 l | 3,00 €  |
| <b>Bitterino</b> (non-alcoholic aperitif)  | 0,1 l | 4,50 €  |
| <b>Martini</b> (Bianco, Dry, Rosso, D'oro) | 5 cl  | 4,50 €  |
| <b>Sherry</b> (Fino, Medium Dry, Cream)    | 5 cl  | 5,00 €  |
| <b>Pastis</b> <sup>3</sup>                 | 5 cl  | 5,00 €  |
| <b>Campari</b> (with soda or orange juice) | 5 cl  | 7,50 €  |
| <b>Prosecco</b>                            | 0,1 l | 5,50 €  |
| <b>Franciacorta Spumante Rosé</b>          | 0,1 l | 8,10 €  |
| <b>Franciacorta Spumante Brut</b>          | 0,1 l | 8,10 €  |
| <b>Champagne Louis Roederer</b>            | 0,1 l | 13,50 € |

|  |         |
|--|---------|
| <b>Zuppa di pomodorini di Pachino e sedano rapa con i gamberi rossi di Mazzara, polvere di cannella e pistoccu</b><br>Sicilian vine tomato-celery soup with Sicilian prawn, cinnamon and Sardinian bread chips                           | 6,00 €  |
| <b>Vellutata di asparagi con l'uovo di Marans</b><br>Green asparagus soup with Marans egg  | 6,00 €  |
| <b>Crema di fagioli Zolfino, pane contadino all'aglio e concassée di pomodoro</b><br>Tuscan Zolfino bean cream soup with dark rye bread and melted vine tomatoes   | 6,00 €  |
| <b>Antipasto di carciofi, sale rosa dell'Himalaya, olio extravergine di oliva dop e salmone affumicato</b><br>Aritchokes with native olive oil, Himalaya salt and smoked salmon fillet   | 8,00 €  |
| <b>Filetto di spigola battuto e arrotolato con riso venere al bergamotto</b><br>Roll of sea bass fillet stuffed with black risotto   | 9,00 €  |
| <b>Gelato di primo sale siciliano, fichi, prosciutto di cinghiale sardo e aceto balsamico tradizionale di Modena</b><br>Sicilian ewe's milk ice-cream with figs, Sardinian ham of wild boar and balsamic vinegar                         | 11,00 € |
| <b>Battuta di carne di Fassona piemontese, germogli di rucola scaglie di funghi e Parmigiano Reggiano</b><br>Carpaccio of Piedmontese Fassona beef with slice mushrooms, Parmigiano and rocket   | 14,00 € |
| <b>Fettine di cervo nostrano con pera candita, foglie di misticanza, pinoli tostati e mirtilli</b><br>Slices of Brandenburg venison with pear, wild herb salad, roasted pine nuts and blueberry  | 14,00 € |
| <b>Girello di vitello al punto rosa con salsa Monferrina tonnata e tartufo nero</b><br>Vitello Tonnato essenza style: slices of veal fillet with tuna sauce, capers and black truffels   | 14,00 € |
| <b>Carpaccio di pesce spada all'origano, con emulsione di pomodorino di Pachino crudo e maionese leggera soffiata al limome</b><br>Sword fish carpaccio with Oregano, Sicilian cherry tomato emulsion and olive oil-egg yolk-lemon sauce | 14,00 € |
| <b>Tonno rosso del mediterraneo affumicato, salsa d'uovo allo zafferano e insalata aromatica</b><br>Slices of smoked tuna with saffron sauce and aromatic lettuce  | 14,00 € |

|   |         |
|---|---------|
| <b>Spaghetti al pomo d'oro</b><br><b>Percorso del pomodoro in 3 fasi: ciliegino di Pachino, San Marzano del Sarno e il Fiaschetto pugliese</b><br>Tomato sauce essence style: Spaghetti with sauce of sautéed San Marzano tomatoes in sweet garlic, Sicilian Pachino cherry tomatoes with basil and Apulian Fiaschetto tomato sauce | 9,00 €  |
| <b>Bigoli con ragù di coniglio, salsa di parmigiano e pesto al pistacchio di Bronte</b><br>Bigoli with rabbit stew, Parmigiano sauce and pistachio pesto  | 11,00 € |
| <b>Tagliatelle con aglio e prezzemolo, il datterino confit con capesante e la bottarga di Cábras</b><br>Tagliatelle with garlic and parsley, fried scallop, cherry tomatoes and ground Bottarga   | 12,00 € |
| <b>Capelli d'angelo al crudo di scampi, succo di ciliegino e basilico</b><br>Angel hair pasta with shrimps, Sicilian vine tomatoes and basil  | 13,00 € |
| <b>Paccheri di Gragnano con punte di filetto, pomodorini confittati e funghi</b><br>Paccheri from Gragnano with beef fillet tips, cherry tomato confit and mushrooms  | 14,00 € |
| <b>Gnocchi di patate allo zafferano, burro a latte crudo di Malga del Lagorai con zabaione di Parmigiano Reggiano</b><br>Potato gnocchi with saffron, mountain butter and Parmigiano custard  | 14,00 € |
| <b>Tortelli di rape rosse, farcia di formaggio caprino e miele, salsa al Roquefort</b><br>Beetroot Tortelli filled with goat's cheese and Sardinian honey in Roquefort sauce  | 15,00 € |
| <b>Tagliolini al nero con l'astice blu bretone, gamberi di fiume e asparagi verdi</b><br>Black Tagliolini with Breton lobster, crayfish and poached green asparagus   | 18,00 € |
| <b>Trenette all'uovo con tartufo nero di Norcia</b><br>Egg Trenette in butter and Parmigiano with black truffles  | 19,00 € |
| <b>Linguine di Gragnano con l'aragosta di Boccadasse, filetti di San Marzano, capperi di Pantelleria e cipollotti rossi thailandesi</b><br>Gragnano Linguine with Ligurian spiny lobster, Sicilian capers and San Marzano tomato fillets  | 23,00 € |

**Risotti**  
Rice dishes

**Risotto vialone nano bianco, il porcino IGP di Albareto, erbette dolci e tartufo nero**

White Vialone Nano risotto, Albareto cep mushrooms, „sweet“ herbs and black truffels

19,00 €

**Risotto al nero di seppia, gamberi rossi di Sicilia e petali d'oro**

Cuttlefish risotto with Sicilian king prawns und golden petals

24,00 €

**Insalate**  
Salads

**Selezione d'insalate miste**

Mixed seasonal lettuce with balsamic vinegar-mustard dressing

6,00 €

**Insalata di pomodorini**

Cherry tomato salad with olive oil-basil dressing

6,00 €

**Insalata di rucola, pomodorini Pachino e scaglie di Grana Padano**

Rocket salad with cherry tomatoes, Parmigiano and balsamic vinegar

7,00 €

**Radicchio dell'Alcantara con l'olio delicato siciliano e sale Maldon, scaglie di Ragusano dop e pinoli**

Alcantara radicchio salad with Sicilian olive oil, Maldon salt, sliced Ragusano cheese and pine nuts

8,00 €

**Seconde vivande  
a base di pesce**  
Fish main courses

[Fish dishes are served with boiled potatoes and glazed spinach with shallots and chili]

**Filetti di orata con capperi di Pantelleria e burro alla senape**

Fried fillet of gilthead with mustard butter and Sicilian capers

17,00 €

**Il tonno rosso del Mediterraneo con le cipolle di Tropea e riduzione di vino**

Gulasch of Mediterranean Tuna in Sashimi quality with onion-red wine reduction

18,00 €

**Branzino di mare scottato, guazzetto di ortaggi all'olio extravergine, sale azzurro dell'Iran e cipollotti rossi thailandesi**

Poached fillet of sea bass with tepid vegetable salad in native olive oil with blue salt from Persia and Thai onions

18,00 €

**Gamberi con salsa di acciughe e cozze, patate al prezzemolo e cipolla rossa**

King prawns with anchovy-mussel sauce, potato-parsley mash and red onions

20,00 €

**Seconde vivande  
a base di carne**  
Meat main courses

[All main dishes are served with organic vegetables  
and rosemary potatoes]

**Ossobuco e crostini di polenta**

Slice of knuckle of veal cooked in the oven with celery,  
carrot and onion; Polenta cookies and organic vegetables

20,00 €

**Straccetti di manzo con i funghi Shiitake al rosmarino**

Beef tournedos with rosemary and sautéed Shiitake mushrooms

21,00 €

**Le costolette d'agnello pré salé agli aromi del medi-  
terraneo con peperoni in agro dolce, olive nere e provola**

Grilled lamb chops with wild herbs, sweet-sour peppers, black  
olives and Provola cheese

21,00 €

**Filetto di manzo con salsa al pepe di caienna  
e polvere di caffè**

Beef fillet grilled with Cayenne pepper sauce and coffee powder

21,00 €

**Filetto di manzo al giusto rosa con salsa al cognac  
e brunoise di tartufo nero di Norcia**

Beef fillet in Cognac reduction with black Norcia truffle brunoise

22,00 €

**Petto di fagiano avvolto con il lardo di colonnata,  
riduzione di cassis e castagne glassate**

Tuscan pheasant breast in bacon wrapping with redcurrant  
reduction und glazed chestnuts

22,00 €

**Formaggi**  
Cheese

**Formaggi affinati e accompagnati dalle nostre  
confetture e mostarde**

Italian selection of cheese with home-made Chutneys

15,00 €

**Il dolce**  
Dessert

**Tiramisù**

Classic Tiramisù

6,00 €

**Tortino di ricotta con frutta candita e salsa di arance  
e zafferano**

Ricotta tartlet with candied fruit and orange-saffron sauce

8,00 €

**Parfait al rosmarino con pesche arrostate  
e pepe rosso Szechuan**

Rosemary parfait with roasted peaches and red Szechuan pepper

9,00 €

**Mousse di mascarpone e fave di Tonka con fragole  
all'aceto balsamico tradizionale di Modena**

Mascarpone mousse with Tonka beans and strawberries  
with balsamic vinegar

9,00 €

**Acqua minerale**  
Mineral water

|                                 |        |        |
|---------------------------------|--------|--------|
| <b>Surgiva</b> (carbonated)     | 0,75 l | 5,50 € |
| <b>Surgiva</b> (carbonated)     | 0,25 l | 2,00 € |
| <b>Selters leicht</b>           | 0,75 l | 5,50 € |
| <b>Surgiva</b> (non-carbonated) | 0,75 l | 5,50 € |
| <b>Surgiva</b> (non-carbonated) | 0,25 l | 2,00 € |

**Analcoliche**  
Non-alcoholic drinks**Juice**

|                           |       |        |
|---------------------------|-------|--------|
| Apple juice, Orange juice | 0,2 l | 2,00 € |
|---------------------------|-------|--------|

**Soft drinks**

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Coca-Cola <sup>1, 3, 7, 8, 9</sup> , Coca-Cola light <sup>1, 3, 7, 8, 9</sup> , Fanta,<br>Sprite, Bitter Lemon <sup>4</sup> | 0,2 l | 2,00 € |
| Fassbrause  | 0,2 l | 1,40 € |

**Birre**  
Beer

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| <b>Wittinger Premium Pilsner</b>         | 0,4 l | 3,00 € |
| <b>Stackmann's Dunkel</b>                | 0,4 l | 3,50 € |
| <b>Weissbier</b> Helles Hefe or Kristall | 0,5 l | 4,20 € |

**Bevande calde**  
Hot beverages

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Espresso classico</b> <sup>1</sup> | 2,00 € |
| <b>Espresso doppio</b> <sup>1</sup>   | 4,00 € |
| <b>Espresso corretto</b> <sup>1</sup> | 4,00 € |
| <b>Espresso decaffeinato</b>          | 2,50 € |
| <b>Cappuccino</b> <sup>1</sup>        | 2,50 € |
| <b>Latte macchiato</b> <sup>1</sup>   | 2,80 € |
| <b>Coffee</b> <sup>1</sup>            | 2,00 € |
| <b>Tea</b> <sup>1</sup>               | 2,00 € |



Potsdamer Platz 1 10785 Berlin  
[www.ristorante-essenza.de](http://www.ristorante-essenza.de)  
tel +49 (0)30 25796856