

essenza am mittag



Potsdamer Platz 1 10785 Berlin

{ Zuppa | Antipasti Suppe | Vorspeisen Soup | Starters }



Selezione d'insalate miste come contorno 5

Kleiner gemischter Salat aus Endivien, Alcantara Radicchio, Lollo Bianco, Lollo Rosso und Datteltomaten an Balsamico-Senf vinaigrette

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

10



Insalata di spinacini crudi, mela verde, pomodorini e scaglie di Ragusano 8

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

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

7 Ragusano cheese



Assoluto di cipolla, pistilli di zafferano e parmigiano reggiano 8

Zwiebel Consommé mit Safranfäden und Parmigianokäse

7 Onion consommé with saffron stripes and parmigiano cheese

Carciofini grigliati, sale nero di Cipro e fettine di salmone affumicato 11

Vorspeise aus Artischocken, geräuchertem Lachsfilet, venezianischem Grignano Olivenöl Extra und schwarzem Zypern-Salz

Variation of artichokes, smoked fillet of salmon, Venetian Extra Virgin Olive

4 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

Fettine di pesce spada marinato con sale del Kalahari e origano, caviale di salmerino, emulsione di datterino e maionese leggera soffiata al limome 14

Roh mariniertes Schwertfisch-Carpaccio mit Oregano und Kalaharisalz, Saiblingskaviar, Tomatenemulsion und Olivenöl-Eigelb-Zitronenvinaigrette

Raw marinated swordfish carpaccio with oregano and Kalahari salt, char caviar, tomato emulsion and olive oil dressing with egg yolk and lemon

3,4,7

Girello di vitello al punto rosa con salsa Monferrina tonnata e tartufo 16

Vitello Tonnato: Kalbsfilet, dünn geschnitten an Thunfischcrème, Kapernapfel und gehobeltem schwarzem Norcia Trüffel

Vitello Tonnato: thinly sliced fillet of veal with tuna cream, caper fruit and freshly shaved black Norcia truffle

3,4,7,9,10

{ Pasta Nudelgerichte Noodle dishes }



Tagliatelle al pesto di basilico 12

Tagliatelle mit leichtem Basilikumpesto

1,7,8 Tagliatelle with a light basil pesto

Capelli d'angelo code di gamberi, succo di datterini e basilico 13

Engelshaarpasta mit sautierten Scampis, sizilianischen Datteltomaten und Basilikum

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



- Paccheri di Gragnano con punte di filetto, jus di carne e funghi** 15
Paccheri mit geschmorten Rinderfiletspitzen, kandierten Kirschtomaten und Babychampignons
1,7,9 Paccheri with braised tips of beef fillet, candied tomatoes and mushrooms
- Black is Black**
- Spaghetti al nero con carbonara nera, vodka e caviale imperiale** 17
Sepia Spaghetti mit schwarzer Carbonarasauce, Royal Oscietra Kaviar, italienischem Vodka und knusprigem Speck
Black is Black: Black sepia spaghetti with black carbonara sauce, Oscietra Royal caviar, Italian vodka and crispy bacon
1,3,4
- { Carne Fleischgerichte Meat dishes }
- Tagliata di manzo con fagottino di patate al tartufo e dadolata di verdure biologiche** 26
Rosa gegrilltes und tranchiertes Rinderfilet, getrüffelter Kartoffelbruschetta, Gemüsesalat in nativem Olivenöl Extra, Polentacrostino und Rosmarinkartoffeln
Beilagen: Slices of grilled beef tenderloin with potato-truffle bruschetta and vegetable salad in native olive oil extra, polenta crostino and rosemary potatoes
1,3,7
- Carrée di agnello pré salé agli aromi del mediterraneo con peperoni rossi in agro dolce e olive taggiasche** 26
Gegrilltes Karree vom Salzwiesenlamm mit Wildkräutern, süß-saurer roter Paprika, schwarzen Taggiasca-Oliven, Biogemüse und Thymiankartoffeln
Beilagen: Grilled rack of salt meadow-fed lamb with wild herbs, sweet-sour bell pepper strips, black Taggiasca olives, organic vegetables and thyme potatoes
1,7
- Suprema di fagiano in lardo di cinta senese, salsa al ginepro e mirtilli, agro di erbe di montagna e castagne glassate** 26
Toskanische Fasanenbrust im Speckmantel an Wacholder-Schwarzbeeren, Cassisscrème mit Bergkräutern und glasierten Maronen
Beilagen: Tuscan pheasant breast wrapped in Cinta Senese bacon with juniper and black berries, orange sauce with mountain herbs and glazed chestnuts
1,3,7
- Magatello di vitello sous vide con carciofini croccanti e salsa al tartufo e sedano rapa** 27
Sous Vide gegartes und tranchiertes Kalbsfilet an Sellerie-Trüffelsauce, gegrillten Artischocken, Salbeipolenta und Biogemüse
9
Beilagen: Slices of sous-vide cooked fillet of veal with celeriac cream sauce with black truffle, grilled artichokes, sage-polenta and organic vegetables
1,3,7
- Tournedos di manzo siciliano di razza „Limousin“ con Shiitake al pepe rosso di Sichuan e jus di carne al lime, verdure biologiche e polenta** 28
Rinderfilet vom sizilianischen Limousin-Weiderind in Zitronen-Rindfleischjus mit Szechuan-Pfeffer, sautierten Shiitake-Pilzen und Rosmarinkartoffeln
Beilagen: Tournedos of organically raised Sicilian Limousin beef with lemon sauce and Szechuan pepper, sautéed Shiitake mushrooms and rosemary potatoes
1,3,7



{ **Pesce** Fischgerichte Fish dishes }

Filetti di spigola pregiata con guazzo di verdure al basilico e sale azzurro della Persia, spinaci al Maldon e patate lesse **22**

Wolfsbarschfilet an warmem pochierem Basilikumgemüse, sizilianisches Cerasuola-Olivenöl Extra, blauem persischem Steinsalz, Chilispinat und Salzkartoffeln

4 Fillet of sea bass with lukewarm poached basil vegetables, Sicilian Cerasuola olive oil, Persian salt, chili flavored spinach and boiled potatoes

Trancio di Tonno rosso del Mediterraneo grigliato, origano dell'Etna salsa verde al crescione, spinaci e scalogno **23**

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

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

Scampi con salsa di ostriche, champagner e basilico, spinaci al sale Maldon e patate al vapore **24**

Steingarnelen mit Champagnercrème, Austern-Basilikumsauce, Wildspinat mit Maldonsalz und Dampfkartoffeln

2,7,14 Stone shrimps with champagne cream, oyster-basil sauce, wild spinach, Maldon salt and steamed 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

7,8,10,11 Selection of Italian cheese with Piedmont Barolo cheese, Sicilian Ragusano cheese, Sardinian goat cheese and Tuscan sheep cheese with home-made chutneys

{ **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 alla menta **11**

Sizilianische Schokoladenmousse an Chantillycrème mit Minze

3,7 Sicilian Modica chocolate mousse with Chantilly cream and mint



{ Bevande Getränke Beverages }

Mineralwasser

San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,75 l	5
San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,25 l	2
Selters leicht	0,75 l	5
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,75 l	5
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	0,5 l	5

Heiße Getränke

Espresso classico ¹		2
Espresso doppio ¹		4
Espresso corretto ¹		4
Espresso decaffeinato		2
Cappuccino ¹		3
Latte macchiato ¹		3
Kaffee ¹		2
Tee ¹		2



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)

1 koffeinhaltig, 3 mit Farbstoff, 4 chininhaltig, 7 mit Süßstoff Aspartam, 8 mit Süßstoff Acesulfim, 9 mit Süßstoff Cyclamat



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