



# 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 }

Aperitife Aperitifs

Bitterino <sup>3</sup> (alkoholfreier Aperitif non-alcoholic aperitif)	0,1 l	4
Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)	0,05 l	4
Sherry (Fino, Medium Dry, Cream)	0,05 l	5
Pastis <sup>3</sup>	0,05 l	5
Campari (mit Soda oder Orangensaft with soda or orange juice)	0,05 l	7
Aperol Spritz	0,2 l	7
Prosecco Valdobbiadene DOCG	0,1 l	7
Spumante Rotari Brut	0,1 l	7
Spumante Ferrari Brut Rosé	0,1 l	8
Champagne Louis Roederer	0,1 l	13



## { Zuppa | Antipasti }

Suppe | Vorspeisen Soup | Starters



### **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

### **Antipasto di carciofini, sale nero di Cipro e fettine di salmone affumicato** 11

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

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

4 Olive Oil and black Cyprus salt

### **Polpo al vapore con crema tiepida di topinambur e salsa al prezzemolo** 14

Oktopussalat an Selleriecreme mit Topinambur und grüner Wurzelpetersiliensauce

7,9,14 Octopus salad with celery cream Jerusalem artichoke and parsley root sauce

### **Vitello tonnato: Girello di vitello al punto rosa con salsa Monferrina tonnata** 14

Vitello Tonnato: Kalbsfilet, dünn geschnitten an Thunfischcrème und Kapernapfel

3,4,7,9,10 Vitello Tonnato: thinly sliced fillet of veal with tuna cream and caper fruit

### **Capesante in manto di speck nostrano, quinoa con maggiorana, cannellini piccanti e tartufo nero di Norcia** 16

Jakobsmuschel in knusprigem Speck vom Brandenburger Sattelschwein mit Quinoa, pikanten toskanischen Majoranbohnen und gehobeltem Norcia Trüffel

14 Scallop wrapped in bacon of Brandenburg saddle pig with quinoa, spicy marjoram, Tuscan beans and shaved black Norcia truffle

### **Tatar di tonno rosso del mediterraneo, pane Carasau tostato al coriandolo salsa allo zenzero e alga nori croccante** 18

Tatar vom Roten Mittelmeerthunfisch mit getoasteten sardischen Korian-der-Carasaubrot, Ingwersauce und knusprigen Nori Algen

1,4,8 Tartar of red Mediterranean tuna with toasted Sardinian cilantro Carasau bread, ginger sauce and crispy Nori seaweed

### **Fettine di Roastbeef di manzo di razza Wagyu con maionese leggera all'albume di uovo di quaglia, vinaigrette di arancia rossa di sicilia e melagrana** 19

Roastbeefscheiben vom Wagyu Rind mit italienischem Wildkräutersalat und einer Vinaigrette aus nativem Olivenöl, Wachtelei, sizilianischen Blutorangen und Granatapfel

3,10 Slices of roast Wagyu beef with dressing of virgin olive oil, quail's egg, Sicilian blood orange and pomegranate



## { Pasta }

Nudelgerichte Noodle dishes

- Capelli d'angelo code di gamberi, succo di datterini e basilico** **13**  
Engelshaarpasta mit sautierten Scampis, sizilianischen Datteltomaten und Basilikum  
„Angel hair“ pasta with sautéed shrimps, sicilian tomatoes and basil
- 1,2 **Spaghetti cacio e pepe** **14**  
Spaghetti Käse und Pfeffer (gereifter römischer Pecorinokäse mit schwarzem Sarawak-Pfeffer, grünem Szechuan-Pfeffer und rotem Kampot-Pfeffer), leicht scharf  
1,7 Spaghetti with Pecorino cheese and green, red and black pepper
- 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
-  **Trenette al tartufo nero di Norcia, burro e Parmigiano** **19**  
Trenette in Parmigianocrèmesauce mit gehobeltem schwarzen Norcia Trüffel  
1,7 Trenette with Parmigiano cream and black Norcia truffle
- Linguine di Gragnano con l'aragosta di Boccadasse, concassée di San Marzano, prezzemolo e capperi** **20**  
Linguine mit Ligurischer Languste, Tomateconcassée, Petersilie und Salzkapernauslese  
1,2 Linguine with ligurian spiny lobster, tomato concassée, parsley and capers



## { Risotti }

Reisgerichte Rice dishes

### **Risotto arborio di Leonforte, aglio, olio e peperoncino, vongole e bottarga** 19

Sizilianisches Risotto mit Venusmuscheln, Kirschtomatenconfit, Chilischoten und Scheiben von sardischer Bottarga

4,14 Sicilian Leonforte risotto with clams, chili, confit of cherry tomatoes and slices of Sardinian Bottarga



### **Bianco di Vialone nano, erbette dolci, Shii-Take e asparagi** 19

Venezianischer Vialone Nano-Risotto mit „süßen“ Kräutern (Thymian, Salbei, Melisse, Zitroneminze), sautierten Shiitake-Pilzen und grünem Wildspargel

Risotto of Vialone Nano with „sweet“ herbs (thyme, sage, melissa, lemon mint), sautéed Shiitake mushrooms and wild asparagus

## { Insalate }

Salate Salads



### **Selezione d'insalate miste** 7

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

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** 8

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



vegetarisch

vegan



## { Carne }

Fleischgerichte Meat dishes

- Tagliata di manzo con fagottino di patate e dadolata di verdure biologiche** **26**  
Rosa gegrilltes und tranchiertes Rinderfilet, Kartoffelbruschetta, Gemüsesalat in nativem Olivenöl Extra und Polentacrostino  
Beilagen: Slices of grilled beef tenderloin with potato bruschetta, vegetable salad  
1, 3, 7 in native olive oil extra and polenta crostino
- Magatello di vitello sous vide con carciofini croccanti, salsa al tartufo e sedano rapa** **26**  
Sous Vide gegartes Kalbsfilet an Trüffel-Selleriesauce, gegrillten Artischocken, Salbeipolenta und Biogemüse  
Beilagen: Slices of sous-vide cooked fillet of veal with celeriac cream sauce,  
9 black truffles, grilled artichokes, sage-polenta and organic vegetables  
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  
1, 7 strips, black Taggiasca olives, organic vegetables and thyme potatoes
- 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, Cassiscreme mit Bergkräutern und glasierten Maronen  
Beilagen: Tuscan pheasant breast wrapped in Cinta Senese bacon with juniper and  
1, 3, 7 black berries, orange sauce with mountain herbs and glazed chestnuts
- 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  
1, 3, 7 Szechuan pepper, sautéed Shiitake mushrooms and rosemary potatoes
- Filetto di manzo a cottura lenta con riduzione al cognac e brunoise di tartufo nero di Norcia** **29**  
Chiemgauer Weiderinderfilet an schwarzer Norcia-Trüffelbrunoisesauce, glasierten Karotten, Kaiserschoten und Drillingskartoffeln  
Beilagen: Medium grilled fillet of german Chiemgau-beef with black Norcia truffle  
7, 8 sauce, organic vegetables and small potatoes  
1, 3, 7



## { Pesce }

Fischgerichte Fish dishes

### **Il Branzino d'amo con guazzo di verdure al basilico, spinaci al sale azzurro della Persia e patate lesse** 22

Wolfsbarschfilet an warmem pochiertem Basilikumgemüse, sizilianisches Cerasuola-Olivenöl Extra, Wildspinat mit blauem persischem Steinsalz und Salzkartoffeln

4 Fillet of sea bass with lukewarm poached basil vegetables, Sicilian Cerasuola olive oil, wild spinach with blue Persian stone salt 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, champagne, basilico e patate al sale Maldon** 24

Steingarnelen mit Champagnercrème, Austern-Basilikumsauce und Maldon-Salzkartoffeln

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

## { Formaggi }

Käse Cheese

### **Formaggi affinati e accompagnati dalle nostre confetture e mostarde** 15

Italienische Käsevariation vom 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

	<b>Sorbetto del giorno</b>	<b>8</b>
	Sorbet nach Wahl	
	Choice of sorbet	
	<b>Tiramisù classico</b>	<b>9</b>
	Klassisches Tiramisù	
3,7	Traditional Tiramisù	
	<b>Bavarese alle mandorle con cremoso alla gianduia</b>	<b>10</b>
	Bayerische Mandelcrème auf Haselnusscremoso	
3,7,8	Bavarian almond cream with hazelnut cream	
	<b>Mousse di cioccolato nero di Modica su crema Chantilly</b>	<b>11</b>
	Sizilianische Schokoladenmousse an Chantillycrème	
3,7	Sicilian Modica black chocolate mousse with Chantilly cream	

## { Bevande calde }

Heiße Getränke Hot beverages

	Espresso classico <sup>1</sup>	2
	Espresso doppio <sup>1</sup>	4
	Espresso corretto <sup>1</sup>	4
	Espresso decaffeinato	2
	Cappuccino <sup>1</sup>	3
	Latte macchiato <sup>1</sup>	3
	Kaffee <sup>1</sup>	2
	Tee <sup>1</sup>	2

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)



## { Bevande fredde }

Kalte Getränke Cold 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 <sup>1,3,7,8,9</sup> , Coca-Cola light <sup>1,3,7,8,9</sup> , Fanta, Sprite, Bitter Lemon <sup>4</sup>	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





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