

# Menú di Capodanno



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

tutti i prezzi in € - alle Preise in € - all prices in €

## { Menü 1 }

**Il Giardino d'Inverno: Topinambur, mandorle di Noto tostate, finocchietto selvatico dell'Etna, indivia, radicchio tardivo rosso di treviso, bietola rossa, zucca Hokkaido, Pak Choi, uovo di quaglia, bagna cauda, tartufo di Norcia**

Wintergarten: Topinambur, sizilianische Mandeln, Fenchel, Spargelchicorée, Treviso-Radicchio, Spinat, Rote Bete, Lauch, Möhren, Hokkaido Kürbis, Pak Choi, Bagna-Cauda-Sauce, pochiertes Wachtelei und gehobelter Norcia Trüffel

Winter garden: Jerusalem artichoke, Sicilian almonds, fennel, endive, Treviso radicchio, spinach, beetroot, leek, carrots, Hokkaido pumpkin, pak choi, Bagna-Cauda sauce, poached quail's egg and shavings of Norcia truffel

**Tortelli di patate al tartufo, confit di ciliegino, fagiolini e broccoletti con salsa di piselli**

Trüffeltortelli Erbsencrème, Kirschtomatenconfit, Gartenbohnen und Broccoletti

Truffle Tortelli with green pea cream, confit of cherry tomatoes, garden beans and Broccoletti

**Filetto di manzo siciliano di razza „Limousin“ con brunoise di tartufo, soufflé di patate e verdure biologiche al basilico su crostino di polenta**

Rosa gegrilltes Bio-Rinderfilet vom sizilianischen Limousin-Weiderind an Trüffel-Brunoise, Kartoffelbruschetta, Polentacrostino und Rosmarinkartoffeln

Medium grilled fillet of organically raised Sicilian Limousin beef with truffel brunoise, potato bruschetta, polenta crostino and rosemary potatoes

**Variazione di dolci tipici italiani**

**Babá al rum e crema al limone ghiacciata, mousse al mascarpone con fave di Tonka e pepe rosso di Sichuan, morbido di cioccolato nero di Modica con croccante alle mandorle**

Italienische Dessertvariationen

Babá au rhum (Hefeküchlein) mit Rum und geeister Zitronencreme, Mascarpone mousse mit Tonkabohnen und rotes Szechuanpfeffer, warmes Schokoladentörtchen mit Mandelkrokant

Variation of Italian desserts

Babá au rhum (yeast cake) with rum and chilled lemon cream filling, Mascarpone mousse with Tonka beans and Szechuan pepper, warm chocolate cake with almond brittle

oppure | oder | or

**Variazioni di formaggi**

**Formaggio al Barolo piemontese, Ragusano siciliano e Pecorino sardo con chutney di arance e fichi**

Käsevariation

Barolokäse aus Piemont, sizilianischer Ragusanokäse und sardischer Schafskäse, dazu hausgemachte Orangen- und Feigenchutneys

Cheese selection

Piedmont Barolo cheese, Sicilian Ragusano cheese and Sardinian ewe's milk cheese with home made orange and fig chutneys

**Millefoglie di Melanzana Perlina, tartara tiepida di tonno rosso del Mediterraneo, peperone rosso, gambero rosso di Sicilia**

Mille feuille von Perlina Aubergine mit gedämpftem Thunfischtatar, roter Paprika und gegartem sizilianischen Langostino

Mille feuille of Perlina aubergine with steamed tuna tartar, red bell peppers and cooked Sicilian king prawn

**Raviolo aperto con Calamaro scottato e crema di patate alle erbe aromatiche, emulsione di olio tiepido e zenzero**

Riesenraviolo an Kartoffelrahm mit gedünstetem Liebstöckel-Wildfenchel-calamari mit warmer Olivenöl-Ingweremulsion

Giant raviolo with potato cream, steamed lovage-wild fennel calamari, covered with lukewarm olive oil-ginger emulsion

**L'aragosta di Boccadasse su dadolata di ortaggi tiepidi e passata piccante di fagioli zolfino con mentuccia, fregula sarda allo zafferano**

Ligurische Languste, Gemüsesalat mit Basilikum, pikante Zolfino-Bohnen-crème und Safran-Fregolapasta

Ligurian spiny lobster, vegetable-basil salad, savory Zolfino bean cream and saffron Fregola pasta

**Variazione di dolci tipici italiani**

**Babá al rum e crema al limone ghiacciata, mousse al mascarpone con fave di Tonka e pepe rosso di Sichuan, morbido di cioccolato nero di Modica con croccante alle mandorle**

Italienische Dessertvariationen

Babá au rhum (Hefeküchlein) mit Rum und geeister Zitronencreme, Mascarpone-mousse mit Tonkabohnen und rotes Szechuanpfeffer, warmes Schokoladentörtchen mit Mandelkrokant

Variation of Italian desserts

Babá au rhum (yeast cake) with rum and chilled lemon cream filling, Mascarpone mousse with Tonka beans and Szechuan pepper, warm chocolate cake with almond brittle

oppure | oder | or

**Variazioni di formaggi**

**Formaggio al Barolo piemontese, Ragusano siciliano e Pecorino sardo con chutney di arance e fichi**

Käsevariation

Barolokäse aus Piemont, sizilianischer Ragusanokäse und sardischer Schafskäse, dazu hausgemachte Orangen- und Feigenchutneys

Cheese selection

Piedmont Barolo cheese, Sicilian Ragusano cheese and Sardinian ewe's milk cheese with home made orange and fig chutneys

## { Antipasti Vorspeisen Starters }

**Il Giardino d'Inverno: Topinambur, mandorle di Noto tostate, finocchietto selvatico dell'Etna, indivia, radicchio tardivo rosso di treviso, bietola rossa, zucca Hokkaido, Pak Choi, uovo di quaglia, bagna cauda, tartufo di Norcia** 23

Wintergarten: Topinambur, sizilianische Mandeln, Fenchel, Spargelchicorée, Treviso-Radicchio, Spinat, Rote Bete, Lauch, Möhren, Hokkaido Kürbis, Pak Choi, Bagna-Cauda-Sauce, pochiertes Wachtelei und gehobelter Norcia Trüffel

Winter garden: Jerusalem artichoke, Sicilian almonds, fennel, endive, Treviso radicchio, spinach, beetroot, leek, carrots, Hokkaido pumpkin, pak choi, Bagna-Cauda sauce, poached quail's egg and shavings of Norcia truffel

**Millefoglie di Melanzana Perlina, tartara tiepida di tonno rosso del Mediterraneo, peperone rosso, gambero rosso di Sicilia** 23

Mille feuille von Perlina Aubergine mit gedämpftem Thunfischtatar, roter Paprika und gegartem sizilianischen Langostino

Mille feuille of Perlina aubergine with steamed tuna tartar, red bell peppers and cooked Sicilian king prawn

## { Pasta Nudelgerichte Noodle dishes }

**Tortelli di patate al tartufo, confit di ciliegino, fagiolini e broccoletti con salsa di piselli** 22

Trüffeltortelli Erbsencreme, Kirschtomatenconfit, Gartenbohnen und Broccoletti

Truffle Tortelli with green pea cream, confit of cherry tomatoes, garden beans and Broccoletti

**Raviolo aperto con Calamaro scottato e crema di patate alle erbe aromatiche, emulsione di olio tiepido e zenzero** 21

Riesenraviolo an Kartoffelrahm mit gedünstetem Liebstöckel-Wildfenchel-calamari mit warmer Olivenöl-Ingweremulsion

Giant raviolo with potato cream, steamed lovage-wild fennel calamari, covered with lukewarm olive oil-ginger emulsion

## { Secondi Hauptgerichte Main dishes }

**Filetto di manzo siciliano di razza „Limousin“ con brunoise di tartufo, soufflé di patate e verdure biologiche al basilico su crostino di polenta 38**

Rosa gegrilltes Bio-Rinderfilet vom sizilianischen Limousin-Weiderind an Trüffel-Brunoise, Kartoffelbruschetta, Polentacrostino und Rosmarinkartoffeln  
 Medium grilled fillet of organically raised Sicilian Limousin beef with truffel brunoise, potato bruschetta, polenta crostino and rosemary potatoes

**L'aragosta di Boccadasse su dadolata di ortaggi tiepidi e passata piccante di fagioli zolfino con mentuccia, fregula sarda allo zafferano 46**

Ligurische Languste, Gemüsesalat mit Basilikum, pikante Zolfino-Bohnen-crème und Safran-Fregolapasta  
 Ligurian spiny lobster, vegetable-basil salad, savory Zolfino bean cream and saffron Fregola pasta

## { Dolci Dessert Dessert }

**Variazione di dolci tipici italiani****Babá al rum e crema al limone ghiacciata, mousse al mascarpone con fave di Tonka e pepe rosso di Sichuan, morbido di cioccolato nero di Modica con croccante alle mandorle 16**

Italienische Dessertvariationen  
 Babá au rhum (Hefeküchlein) mit Rum und geeister Zitronencreme, Mascarpone-mousse mit Tonkabohnen und rotes Szechuanpfeffer, warmes Schokoladentörtchen mit Mandelkrokant  
 Variation of Italian desserts  
 Babá au rhum (yeast cake) with rum and chilled lemon cream filling, Mascarpone mousse with Tonka beans and Szechuan pepper, warm chocolate cake with almond brittle

## { Formaggi Käse Cheese }

**Variazioni di formaggi****Formaggio al Barolo piemontese, Ragusano siciliano e Pecorino sardo con chutney di arance e fichi 16**

Käsevariation  
 Barolokäse aus Piemont, sizilianischer Ragusanokäse und sardischer Schafskäse, dazu hausgemachte Orangen- und Feigenchutneys  
 Cheese selection  
 Piedmont Barolo cheese, Sicilian Ragusano cheese and Sardinian ewe's milk cheese with home made orange and fig chutneys

**{ 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

<sup>1</sup> koffeinhaltig



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