








# essenza

Leipziger Strasse 125

## Antipasti | Vorspeisen | Starters

 vegetarisch  vegan

-  **Caesar Salad** 10,5€  
Caesar Salat: Romanischer Salat, Dressing, geröstetes Brot, Parmesansplitter <sup>(10.)</sup>  
Caesar salad: Romanesque lettuce, Dressing, toasted bread, parmesan shavings
-   **Bruschetta con pomodorini e basilico** 12€  
Bruschetta mit Kirschtomaten und basilikum <sup>(1.)</sup>  
Bruschetta with cherry tomatoes and basil
-  **Asparagi del Beelitz con salsa olandese** 13€  
Beelitzer Spargel mit holländischer Soße <sup>(7.3.)</sup>  
Beelitz asparagus with Dutch sauce
-  **Carpaccio di rapa rossa ripieno di caprino e cime di rapa** 15€  
Rote-Bete-Carpaccio gefüllt mit Ziegenkäse und Rübstiel <sup>(7.)</sup>  
Beetroot carpaccio filled with goat cheese and turnip stalk
-  **Parmigiana scomposta** 16€  
Parmigiana in Einzelteilen: Auberginenkugeln im Ofen gebacken, Tomatensauce und Parmesan  
Individual parts: eggplant balls baked in the oven, tomato sauce and parmesan <sup>(7.)</sup>
-  **Burratina su crema di basilico e pomodoro** 16€  
Burratakäse an Tomaten-und Basilikumsalsa <sup>(7.)</sup>  
Burrata cheese with baby lettuces, tomatoes and basil sauce
- Polpo cotto al vapore su crema di fave e salicornia** 17€  
Dampfgekochter Oktopus auf Favascrème und Queller <sup>(14.)</sup>  
Steamed octopus on favas cream and samphire
- Roast beef Tonnato: Girello di Manzo al forno e salsa tonnata** 18€  
Roastbeef Tonnato: Scheiben von gebackenem Rinderrücken und Thunfischsauce <sup>(3.4.7.9.10.)</sup>  
Roast beef Tonnato: Baked beef rump and tuna sauce




# essenza

Leipziger Strasse 125




## Primi | Pastagerichte | Pasta courses

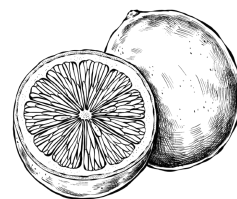
-   **Penne con pomodoro San Marzano e basilico** **14€**  
Penne mit San Marzano-Tomaten und Basilikum  
Penne in San Marzano tomato sauce and basil <sup>(1.3)</sup>
- Gnocchi di basilico con vellutata di pomodorini datterini confit e cialda di parmigiano** **17€**  
Basilikumgnocchi mit cremiger Confit-Datteltomatenvelouté und Parmesanchip  
Basil gnocchi with creamy confit date tomato velouté and parmesan chip <sup>(1.7.3)</sup>
- Ravioli ripieni di brasato mantecati al burro e salvia con crema di asparagi verdi** **20€**  
Mit Rinderschmorbraten gefüllte Ravioli, in Butter und Salbei geschwenkt, mit grüner Spargelcreme  
Ravioli filled with braised beef, tossed in butter and sage, with green asparagus cream <sup>(1.7)</sup>
- Spaghetti con crema di zucchini tartar di gambero rosso e cacio cavallo** **24€**  
Spaghetti mit Zucchini creme, rotem Garnelentartar und Caciocavallo-Käse <sup>(1.2.7.)</sup>  
Spaghetti with zucchini cream, red shrimp tartare and caciocavallo cheese
-  **Tagliolini al tartufo nero** **25€**  
Tagliolini mit gehobelten schwarzen Trüffel <sup>(1.7.)</sup>  
Tagliolini with wafer-thin sliced of black truffle

## Pizze | Pizza | Pizza

 *vegetarisch*  *vegan*



-  **Margherita: Pomodoro | Fiordilatte** **13€**  
Margherita: Tomatensalsa | Fiordilatte-Käse <sup>(1.7.)</sup>  
Margherita: San Marzano tomatoes | Fiordilatte cheese
- Asparagi verdi: Pomodoro | Fiordilatte | Asparagi verdi** **15€**  
Grüner Spargel: Tomate | Fiordilatte Käse | Grüner Spargel  
Green asparagus: Tomato | Fiordilatte cheese | Green asparagus
- Salame e Cacio cavallo: Pomodoro | Fiordilatte | Pomodorini | Cacio cavallo | Salame** **16€**  
Cacio cavallo Käse und Salami: Tomatensalsa | Fiordilatte-Käse | Cacio cavallo Käse | Salami <sup>(1.7.)</sup>  
Cacio cavallo cheese and salami: San Marzano tomatoes | Fiordilatte cheese | Cacio cavallo | Salami
- Prosciutto Rucola Grana: Pomodoro | Fiordilatte | Prosciutto crudo | Rucola | Grana** **18€**  
Schinken Rucola Grana: Tomate | Fiordilatte Käse | Rohschinken | Rucola | Grana <sup>(1.7.)</sup>  
Ham Rucola Grana: Tomato | Fiordilatte Cheese | Raw ham | rocket | Grana
- Melanzane e Gamberi: Pomodoro | Fiordilatte | Crema di melanzane Gamberi** **19€**  
Auberginen und Garnelen: Tomate | Fiordilatte | Auberginencreme Garnelen <sup>(1.2.7.)</sup>  
Eggplant and shrimp: tomato | Fiordilatte | Eggplant Cream Shrimp



## Secondi piatti | Hauptgerichte | Main courses

<b>Quaglie ripiene su riduzione di lamponi e crema di piselli</b> Gefüllte Wachteln auf Himbeerreduktion und Erbsencreme Stuffed quail with raspberry reduction and pea cream	<b>23€</b>
<b>Triglia al limone su caponata di barbabietola e carote gialle con crema di porro e zucchini</b> Rotbarbe mit Zitronensauce auf einer Caponata aus roter Bete und gelben Karotten, serviert mit Lauch- und Zucchini-creme Red mullet with lemon sauce on a caponata of beetroot and yellow carrots, served with leek and zucchini cream	<b>29€</b>
<b>Filetto di manzo in crosta di champignons, melanzana perlina e chips di patate viola</b> Rinderfilet in einer Kruste aus Champignons, begleitet von Perlina-Auberginen und Chips aus violetten Kartoffeln (7.) Beef fillet in a mushroom crust accompanied by Perlina eggplant and purple potato chips	<b>42€</b>
<b>Carré di agnello cotto a bassa temperatura su crema di peperoni rossi e patate al rosmarino (1,7.)</b> Lammkarree sous-vide gegart auf roter Paprikacreme und Rosmarinkartoffeln Rack of lamb cooked sous-vide on red pepper cream and rosemary potatoes	<b>38€</b>

## Dolci | Desserts | Dessert |



<b>🌿 Tiramisù</b> Tiramisù (1,3,7.) Tiramisù	<b>11€</b>
<b>🌿 Gelato al Mango con Ribes</b> Mangoeis mit Johannisbeeren (7.) Mango ice cream with currants	<b>11€</b>
<b>🌿 Mousse al cioccolato bianco e fragole con riduzione al rabarbaro</b> Weiße-Schokoladen-Mousse mit Erdbeeren und Rhabarberreduktion (3,7.) White chocolate mousse with strawberries and rhubarb reduction	<b>12€</b>

**Allergenliste:**

1. Gluten haltig 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 Schalenfruchte (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)