



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 ³ (alkoholfreier Aperitif non-alcoholic aperitif)	0,1 l	5
Sherry (Fino, Medium Dry, Cream)	0,05 l	5
Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)	0,05 l	6
Pastis ³ (mit Soda oder pur with soda or plain)	0,05 l	6
Campari (mit Soda oder Orangensaft with soda or orange juice)	0,05 l	9
Aperol Spritz	0,2 l	9
Prosecco Valdobbiadene DOCG	0,1 l	7
Franciacorta Brut Rosé (italienischer Schaumwein traditionelle Flaschengärung traditional fermented Italian sparkling wine)	0,1 l	8
Ferrari Brut Rosé (italienischer Schaumwein traditionelle Flaschengärung traditional fermented Italian sparkling wine)	0,1 l	9
Champagne Baron de Rothschild Blanc de Blanc	0,1 l	14



{ Zuppa | Antipasti }

Suppe | Vorspeisen Soup | Starters



Assoluto di cipolla, pistilli di zafferano e fagotto al parmigiano **8**

Zwiebel Consommé mit Safranfäden und Fagottopasta mit Parmesanfüllung

7 Onion consommé with saffron stripes and pasta filled with parmigiano cheese

Antipasto di carciofini grigliati al bergamotto, sale nero di Cipro e fettine di salmone affumicato al leccio **12**

Gegrillte Artischocken an geräuchertem Lachsfilet mit venezianischem Olivenöl Extra und schwarzem Zypern-Salz

4, Variation of grilled artichokes, smoked fillet of salmon, Venetian Extra Virgin Olive Oil and black Cyprus salt

Polpo al vapore su quinoa con maggiorana e cannellini picanti **15**

Oktopussalat an Majoran-Quinoa und pikanten toskanischen Zolfinobohnen

7,9,14 Octopus salad with quinoa, marjoram and spicy Tuscan beans

Girello di vitello al punto rosa (sous vide) con salsa tonnata **16**

Vitello Tonnato: Sous Vide gegartes Kalbsfilet in Scheiben an Thunfischcrème und Kapernapfel

3,4,7,9,10 Vitello Tonnato: slices of tender veal (sous-vide cooked) with a tuna sauce and caper fruit

Tàrtara 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 Koriander-Carasaubrot, Ingwersauce und knusprigen Nori Algen

1,4,8 Tartare 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 d'albume leggera e salsa di arancia rossa di sicilia e melagrana **19**

Roastbeefscheiben vom Wagyu Rind an italienischem Wildkräutersalat mit Citronette aus sizilianischen Blutorangen und Granatapfel

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



L'essenza delle stagioni: Topinambur, mandorle tostate, finocchietto selvatico, radicchio rosso di treviso, bietola rossa, baby carote, Pak Choi, bagna cauda e tartufo nero di Norcia

22

Essenz der Jahreszeiten: Topinambur, sizilianische Mandeln, Fenchel, Spargelchicorée, Treviso-Radicchio, Rote Bete, Lauch, Möhren, Pak Choi, Bagna-Cauda-Sauce und gehobelter schwarzer Norcia Trüffel

3,10 The essence of seasons: Jerusalem artichoke, Sicilian almonds, fennel, endive, Treviso radicchio, spinach, beetroot, leek, carrots, pak choi, Bagna-Cauda sauce and shavings of black Norcia truffel

{ Insalate }

Salate Salads



Selezione d'insalate miste

7

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

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



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)



{ Pasta }

Nudelgerichte Noodle dishes

Capelli d'angelo, code di gamberi rossi, succo di datterini e basilico 14

Engelshaarpasta mit sautierten roten Garnelen, sizilianischen Datteltomaten und Basilikum

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



Spaghetti cacio e pepe 15

Spaghetti mit Pecorinokäse, schwarzem Sarawak-Pfeffer, grünem Szechuan-Pfeffer und rotem Kampot-Pfeffer, leicht scharf

1,7 Spaghetti with Pecorino cheese and green, red and black pepper, slightly spicy

Paccheri con punte di filetto, jus di carne e crema di barbabietola rossa 16

Paccheri mit geschmorten Rinderfiletspitzen auf einer Rote Bete Creme

1,7,9 Paccheri with braised tips of beef fillet, candied tomatoes and beetroot cream

Black is Black

Spaghetti al nero, carbonara nera, tuorlo d'uovo marinato e pancetta croccante 17

Schwarze Spaghetti mit schwarzer Carbonarasauce, mariniertem Eigelb und knusprigem Speck

1,3,4 Black sepia spaghetti with black carbonara sauce, marinated egg yolks and crispy bacon



Tortelli di burrata, confit di ciliegino, cavolo pigna e fagiolini 18

Burrata-Tortelli an Erbsencreme, Kirschtomatenconfit, Gartenbohnen und Broccoletti

1,7 Burrata filled tortellini with green pea cream, confit of cherry tomatoes, garden beans and Broccoletti



Trenette al tartufo nero di Norcia, burro e Parmigiano 20

Trenette in Parmigianocrèmesauce mit gehobeltem schwarzen Norcia Trüffel

1,7 Trenette with Parmigiano cream and black Norcia truffle

Linguine con l'aragosta di Bosa, concassée di San Marzano, prezzemolo e capperi 22

Linguine mit Sardischer Languste, Tomateconcassée, Petersilie und Salzkapernauslese

1,2 Linguine with sardinien spiny lobster, tomato concassée, parsley and capers



{ Carne }

Fleischgerichte Meat dishes

Carrée di agnello pré salé agli aromi del mediterraneo con peperoni rossi in agro dolce e olive taggiasche **27**

Gegrilltes Karree vom Salzwiesenlamm mit Wildkräutern, süß-saurer roter Paprika, schwarzen Taggiasca-Oliven, Biogemüse und Thymiankartoffel

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

Il Germano reale in salsa di ginepro, agro di erbe di montagna, crema di pastinaca, castagne glassate e bacche di Mirto **28**

Toskanische Stockentenbrust mit Wacholder-Myrtenschwarzbeeren, Cassisscrème und Bergkräutern, Pastinakencreme und glasierten Maronen

Beilagen: Tuscan Mallard duck breast with juniper and Mirtle black berries, cassis sauce with mountain herbs and parsnip cream with glazed chestnuts
1, 3, 7

Tagliata di manzo con sformatino di patate e dadolata di verdure biologice **28**

Rosa gegrilltes und tranchiertes Rinderfilet, Kartoffelsoufflé und Gemüsesalat in nativem Olivenöl Extra

Beilagen: Slices of grilled beef tenderloin with potato flan and vegetable salad in native olive oil extra
1, 3, 7

Filetto di manzo siciliano di razza „Limousin“ con Shii-take al pepe rosso di Sichuan e verdure baby **29**

Rinderfilet vom sizilianischen Limousin-Weiderind an sautierten Szechuanpfeffer Shiitakepilzen, Rosmarinkartoffel und Babygemüse

Beilagen: Fillet of organically raised Sicilian Limousin beef, sautéed Shiitake mushrooms, rosemary potatoes and miniature vegetables
1, 3, 7

Filetto di manzo a cottura lenta con riduzione al cognac e brunoise di tartufo nero di Norcia **32**

Chiemgauer Weiderinderfilet an schwarzer Norcia-Trüffelbrunoisesauce, glasierten Karotten, Kaiserschoten und Drillingskartoffel

Beilagen: Medium grilled fillet of german Chiemgau-beef with Cognac sauce and Brunoise of black Norcia truffle, organic vegetables and small potatoes
1, 3, 7



{ Pesce }

Fischgerichte Fish dishes

Branzino di mare con guazzetto di ortaggi all'olio extravergine, basilico, e patate al sale Maldon 24

Loup de Mer Filet an warmem pochierem Basilikumgemüse und Maldon Meersalzkartoffel

4 Sea bass with lukewarm poached basil vegetables and Maldon sea salt potatoes

Trancio di tonno grigliato, origano dell'Etna e salsa verde al crescione 26

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

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

{ 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

Selection of Italian cheese with Piedmont Barolo cheese, Sicilian Ragusano cheese, Sardinian goat cheese and Tuscan sheep cheese with home-made

7,8,10,11 chutneys



{ Dolci }

Dessert Dessert

	Sorbetto del giorno	8
	Sorbet nach Wahl	
	Choice of sorbet	
	Tiramisù classico	9
	Klassisches Tiramisù	
3,7	Traditional Tiramisù	
	Bavarese alle mandorle con cremoso alla gianduia	10
	Bayerische Mandelcrème auf Haselnusscremoso	
3,7,8	Bavarian almond cream with hazelnut cream	
	Mousse di cioccolato nero di Modica su crema Chantilly	11
	Sizilianische Schokoladenmousse an Chantillycrème	
3,7	Sicilian Modica black chocolate mousse with Chantilly cream	
	Tortino morbido di cioccolato piccante e croccante di mandorle	12
	Warmes Schokoladenchilitörtchen mit flüssigen Kern an Mandelkrokant	
3,7,8	Warm spicy chocolate cake with almond brittle	

{ Bevande calde }

Heiße Getränke Hot beverages

Lavazza Alteco Premium-Kaffee aus Arabica- und Robusta-Mischung,
in Bio-Qualität, Anbau aus den Bergen Zentralamerikas

Lavazza Alteco Premium organic-quality coffee from the mountains of Central
America.

	Espresso classico ¹ , Tasse	2,20
	Espresso doppio ¹ , Tasse	4
	Espresso decaffeinato , Tasse	3
	Espresso decaffeinato doppio , Tasse	6
	Espresso corretto ¹ , Tasse	5,80
	Cappuccino ¹ , Tasse	3,20
	Latte macchiato ¹ , Glas	3,50
	Kaffee ¹ , Tasse	2,50
	Tee ¹ , Tasse	2



{ Bevande fredde }

Kalte Getränke Cold beverages

Mineralwasser

San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,75 l	6
San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,25 l	2
Selters leicht	0,75 l	6
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,75 l	6
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,25 l	2

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2
------------------------	-------	---

Bier

Wittinger Premium Pilsner	0,4 l	4
Stackmann's Dunkel	0,4 l	4
Helles Hefe Weizenbier	0,5 l	5



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