



menu

ristorante
essenza
Leipziger Straße

Leipziger Straße 125 10117 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
Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)	0,05 l	6
Pastis ⁹ (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
Champagne Blanc de Blanc	0,1 l	14

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



{ Zuppa | Antipasti }

Suppe | Vorspeisen Soup | Starters



Zuppa di patate e porri con tartufo nero di Norcia

8

Karhoffellauchsuppe und schwarzen Norcia-Trüffel

Potato and leek soup with black Norcia truffle



Selezione d'insalate miste

7

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

Selection of baby lettuce and green salads with balsamic

10 vinegar-mustard dressing



Insalata di spinacini crudi con ciliegini, olio extravergine di oliva e sale nero

9

Salat von rohem Spinat mit sizilianischen Kirschtomaten, nativem Olivenöl Extra und schwarzem Salz

Salad of spinach with sicilian cherry tomatoes, italian Extra Virgin Olive Oil

10 and black salt

Antipasto di carciofini grigliati e fettine di salmone affumicato

11

Gegrillte Artischocken an geräuchertem Lachsfilet

4 Grilled artichokes and smoked fillet of salmon

Burrata su Frisa con pomodorini e salsa verde al basilico

13

Burratakäse an Frisa (Hartweizenbrötchen), Datteltomaten und Basilikumsalsa

Burrata cheese and Frisa (durum wheat bread rolls) with date tomatoes

1,7 and basil sauce

Vitello al punto rosa (sous vide) con salsa tonnata

14

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

Vitello Tonnato: slices of tender veal (sous-vide cooked) with tuna sauce and capers

3,4,7,9,10

Carpaccio di Fassona piemontese, rucola, mela verde e Parmigiano

15

Carpaccio vom piemontesischen Fassona-Rind an Rucola, Sellerie-Apfelsalat und Parmesankäse

Piedmont Fassona beef tenderloin Carpaccio with rocket (Rucola) salad,

7,10 celery-apple salad and Parmigiano shavings

Polpo al vapore su quinoa con maggiorana e verdure piccanti

16

Gegarter Oktopus an Majoran-Quinoa und pikanten Biogemüse

7,9,14 Octopus with quinoa, marjoram and spicy organic vegetable



{ Pasta }

Nudelgerichte Noodle dishes

-  **Bavette al pesto, crema di burrata e pinoli tostati** **12**
Bavette mit Basilikumpesto an Burratacreme und Pinienkerne
1,7,8 Bavette Basil pesto with creamy Burrata and roasted pine nuts
- Linguine al limone con gamberi, succo di ciliegino e crescione** **13**
Zitronenlinguine mit roten Garnelen, sizilianischem Strauchtomatensugo und Brunnenkresse
1,4 Lemon Linguine with red shrimps, Sicilian tomato sauce and watercress
- Tagliatelle con punte di filetto di razza Fassona e funghi rosa** **14**
Tagliatelle mit piemontesische Fassona-Rinderfiletspitzen und rosa Champignons
1,3 Tagliatelle with braised tips of Fassona beef fillet and pink mushrooms
-  **Gnocchi di patate allo zafferano, burro a latte crudo e zabaione di Parmigiano** **14**
Kartoffelgnocchi mit Safran, Almbutter und Parmesan-Zabaione
1,7 Potato gnocchi with saffron, Alpine butter and Parmigiano custard
-  **Tortelli di rape rosse, farcia di formaggio caprino e miele, salsa al Roquefort** **16**
Rote Bete-Tortelli mit Ziegenkäse und sardischem Honig gefüllt in Roquefortsauce
1,7 Beetroot Tortelli filled with goat's cheese and Sardinian honey in blue cheese sauce
- Culurgiones al ragú di manzo** **16**
Culurgiones (sardische Ravioli mit Kartoffel-Minze-Füllung) in Rindfleischragout
1 Culurgiones (Sardinian ravioli filled with potatoes and mint) with beef ragú
-  **Tagliolini al tartufo nero di Norcia, burro e Parmigiano** **19**
Tagliolini mit schwarzem Norcia Trüffel, Butter und Parmesan
1,7 Trenette with black Norcia Truffle, butter and Parmigiano cheese



{ Pizza }

Pizza Pizza

-  **Margherita | Pomodoro, Fiordilatte e Basilico** **9**
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, Basilikum, Salz und natives Olivenöl extra
1,7 San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, basil, salt and extra-virgin olive oil
-  **Genovese | Pesto, ricotta e Fiordilatte** **10**
Basilikumpesto, Ricottakäse und Fiordilatte-Käse
1,7,8 Basil pesto, Ricotta cheese, Fiordilatte cheese
- Borbonica | Pachino, Bufala e Alici** **12**
Sizilianische Pachino-Tomaten, Büffel Mozzarella und Sardellenfilets
1,4,7 Sicilian Pachino tomatoes, Buffalo Mozzarella and anchovies
-  **Tardiva | Radicchio, Gorgonzola e noci** **13**
Radicchio, Gorgonzolakäse und Walnüsse
1,7,8 Radicchio (red chicory), Gorgonzola (blue cheese) and walnuts
- Calabrese | Pomodoro, Fiordilatte, capperi, olive e Nduja** **13**
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, Kapern, Taggiasca Oliven und Nduja (würzige, pikante, weiche Rohwurst)
San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, capers, Taggiasca olives and Nduja (spicy, spreadable salami)
1,7,12
- Amatriciana | Pomodoro, pancetta, cipolla e Pecorino Romano** **13**
San Marzano Tomatensalsa, Pancetta, Zwiebeln und römischer Pecorino
1,7 San Marzano tomatoes, Pancetta, onions and Roman Pecorino
- Fiorentina | Pomodoro, Fiordilatte, Finocchiona e Mascarpone** **14**
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, toskanische Fenchelsalami und Mascarponekäse
San Marzano tomatoes, Fiordilatte cheese, Finocchiona (Tuscan salami flavoured with fennel seeds) and Mascarpone cheese
1,7
- Emiliana | Pomodoro, Straciatella, Parma, Rucola e Parmigiano** **14**
San Marzano Tomatensalsa, Straciatellakäse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan
San Marzano Tomatoes, Straciatella cheese, Parma ham, Rucola and parmigiano cheese
1,7



- Nordica | Pomodoro, Fiordilatte, Salmone affumicato e Burrata** **15**
San Marzano Tomatensalsa, Fiordilatte-Käse, geräuchertes Lachsfilet und Burratakäse
San Marzano Tomatoes, Fiordilatte cheese, smoked salmon and Burrata cheese
1,4,7
- Calzone | Fiordilatte, Culatello di Zibello, funghi e Provola** **16**
Gefüllt mit Fiordilatte-Käse, Culatello-Schinken, Champignons und Provolakäse
Stuffed with Fiordilatte cheese, Culatello ham, mushrooms and Provola cheese
1,7
- Mare e Bronte | Fiordilatte, gamberi, zucchini e pistacchio di Bronte** **17**
Fiordilatte-Käse, rote Garnelen, Zucchini und grüne Pistazien aus Bronte
Fiordilatte cheese, red shrimps, zucchini and green pistachios from Bronte
1,4,7,8
- Tartufata | Fiordilatte, Culatello di Zibello e tartufo nero di Norcia** **18**
Fiordilatte-Käse, Culatello-Schinken und schwarzer Norcia Trüffel
Fiordilatte cheese, Culatello ham and black truffle
1,7



{ Carne }

Fleischgerichte Meat dishes

Tagliata di manzo (costata) con fagottino di patate e dadolata di verdure biologiche **22**

Rosa gegrilltes und tranchiertes Entrecôte, Rosmarinkartoffeln und Biogemüse

Beilagen:
1, 3, 7

Slices of grilled beef entrecôte with rosemary potatoes and organic vegetables

Filetto di manzo alla griglia e verdure baby **25**

Rinderfilet vom Grill und Babygemüse

Beilagen:
1, 3, 7

Grilled fillet of beef and miniature vegetables

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:
1, 3, 7

Tuscan pheasant breast wrapped in Cinta Senese bacon with juniper and black berries, cassis sauce with mountain herbs and glazed chestnuts

{ Pesce }

Fischgerichte Fish dishes

Branzino con zucchine al cerfoglio, verdure piccanti a vapore e pane Carasau **25**

Wildgefangenes Wolfsbarschfilet mit pochierten Kerbel-Zucchini, Chiligemüse und sardischem Carasaubrot

1, 4 Wild Sea Bass with lukewarm poached chervil zucchini, chili vegetables and Sardinien Carasau flat bread

Gamberoni alla Livornese **28**

Steingarnelen Livorneser Art in Sauce aus Tomatenfilets, Kapern und Origano

2, 4 Stone shrimps Livorno style in a sauce of tomato, capers and oregano



{ Dolci }

Dessert Dessert



Sorbetto del giorno

8

Sorbet nach Wahl

Choice of sorbet



Tiramisù classico

9

Klassisches Tiramisù

1,3,7 Traditional Tiramisù



Panna cotta alla lavanda e mandarino verde

10

Lavendel-Panna Cotta mit grünen Mandarinen

7 Lavender Panna Cotta with green tangerines



Mousse di cioccolato nero e crema Chantilly

11

Schokoladenmousse an Chantillycrème

3,7 Black chocolate mousse with Chantilly cream



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)



{ Bevande calde }

Heiße Getränke Hot beverages

Italienischer Premium-Kaffee aus Arabica- und Robusta-Mischung

Italian Premium quality coffee, a fine blend of Arabica and Robusta coffee

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 Benedetto (mit oder ohne Kohlensäure)	0,66 l	6
San Benedetto (mit oder ohne Kohlensäure)	0,33 l	3
Selters leicht (mit Kohlensäure)	0,75 l	6

Bio-Säfte

Apfelsaft, Glas	0,2 l	2,80
Orangensaft, Glas	0,2 l	2,80

Cola ¹ , Flasche	0,2 l	2,80
Bitter Lemon ⁴ Thomas Henry, Flasche	0,2 l	2,80
Tonic Water ⁴ Thomas Henry, Flasche	0,2 l	2,80
Spicy Ginger Thomas Henry, Flasche	0,2 l	2,80

Bier

Pils	0,4 l	3,90
Hefe Weizenbier	0,5 l	4,90
Bier alkoholfrei	0,33 l	3,80

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



Leipziger Straße 125 10117 Berlin
www.ristorante-essenza.de
tel +49 (0)30 20 62 50 83