

LA CENA DA ESSENZA

Quando il sole tramonta e l'aria si riempie dei profumi della nostra cucina, **Essenza** vi accoglie per un'esperienza che celebra la tradizione mediterranea con un tocco contemporaneo. Ogni piatto nasce dalla selezione di ingredienti freschi e locali, esaltati con cura per offrire sapori autentici e raffinati. Lasciatevi guidare in un viaggio di gusto, tra mare e terra, dove ogni dettaglio è pensato per rendere la vostra cena un momento speciale.

Buon appetito.



ESSENZA

BRUNCH • CUCINA MEDITERRANEA • COCKTAIL BAR

M E N U D I N N E R

ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO CON ARANCIA E LAMELLE DI MANDORLE
Tuna tartare with orange and almond flakes **18**

CALAMARO SCOTTATO SU LETTO DI RUCOLA E CAROTE
Seared squid with rocket and carrots **16**

POLIPETTO ALLA LUCIANA CON BRUSCHETTA DI PANE CAFONE
Octopus Luciana style with country bread bruschetta **18**

PRIMI

SPAGHETTONE QUADRATO ALLE ZUCCHINE E BASILICO
MANTECATO AL PARMIGIANO REGGIANO
Square spaghetti with zucchini and basil
creamed with parmesan cheese **16**

SCIALATIELLO FATTO IN CASA CON VONGOLE
Homemade scialatiello with clams **20**

RIGATONE ALLA BOLOGNESE
Rigatoni Bolognese Style
with minced meat, tomatoes, aromatic herbs, extra virgin oil, parmesan cheese **15**

SECONDI

CALAMARO ALLA GRIGLIA AL PROFUMO DI MENTA
CON VERDURE DI STAGIONE
Grilled squid with mint flavor with seasonal vegetables **24**

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI
E SCAGLIE DI GRANA PADANO
Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and flakes of grana padano **28**

FRITTURA DEL GOLFO (DISPONIBILITÀ PESCATO DEL GIORNO)
Gulf sea fry (catch of the day available) **25**

CONTORNI

PATATA FRITTA
Fried potato **6**

VERDURE GRIGLIATE
Grilled vegetables **6**

INSALATA MISTA
Mixed Salad **5**

DESSERT

TIRAMISÙ
Tiramisu **7**

PANNA COTTA AL LIMONE
Lemon panna cotta **7**

CAPRESE AL CIOCCOLATO
Chocolate caprese **7**

Costo del servizio: 10% del prezzo del conto.
Service charge: 10% of the bill price.