



Chef Pasquale Granata e la sua famiglia
sono lieti di accogliervi a Essenza Restaurant.
L'obiettivo è quello di farvi vivere un'esperienza culinaria
in un ambiente familiare che ci contraddistingue.
Il nostro menù nasce da anni di esperienza nel campo della
ristorazione, una ricerca raffinata di ingredienti e materie prime che
possano trasmettere l'Essenza delle nostre origini e del nostro
amore per il cibo e il buon vino.

*“Rallenta.
Prenditi il tempo per riscoprire l'autenticità dei gusti
e degli attimi passati in compagnia dei tuoi cari.”*



Coperto | 3

*Compreso di pane, sale di Cervia, olio EVO Bio premuto a freddo della Masseria di Sessa ed entrée.
non si apportano modifiche al menu*



"IL VOSTRO Degustazione" | 67

3 piatti a Vostra scelta dalla nostra lista

** "Il Menu" si intende per tutto il tavolo, ma senza modifiche*

"Pennolo" | 19

Pennoni monograno biologico fritti ripieni di baccalà, crema di aglio nero fermentato di Voghiera, crema di broccoli, caviale e peperone crusco

"Hirsch" | 19

Tartare di cervo marinato, crema di gorgonzola di bufala, miele al tartufo e anacardi

"Bianco, Rosso e Marrone" | 20

Crema di castagna, gambero rosso crudo, tartufo bianco e porri croccanti

"Degustare il Tartufo bianco" | 5€ gr

in aggiunta al piatto che preferisci del nostro menu oppure con

Targliolini al burro acido | 14

Uovo BIO in camicia con crema di Parmigiano Reggiano | 14

Coperto | 3

*Compreso di pane, sale di Cervia, olio EVO Bio premuto a freddo della Masseria di Sessa ed entrée.
non si apportano modifiche al menu*



"Spolipettoni" | 20

Spaghettoni monograno biologico con polipetti, pomodoro San Marzano leggermente piccante, capperi, olive nere e acciughe del Cantabrico

"Zu-Ca-Ta" | 24

Risotto alla zucca con ragù di capasanta, tartufo bianco e polvere di caffè

"KZ" | 32

Capasanta arrostita, zucca brasata, crema di Blu di bufala, olio e semi di zucca

"Luciana" | 30

Polipetti in umido, crema di pomodori San Marzano, aglio nero fermentato di Voghiera, fior di capperi e briciole di olive nere

"Pork" | 30

Guancia di maiale brasata, Chutney di fichi secchi e scalogno, soffice di patate

"Wild" | 32

Filetto capriolo in mantello di guancia su crema di castagne al tartufo bianco, cavolo nero e salsa al caffè

Coperto | 3

*Compreso di pane, sale di Cervia, olio EVO Bio premuto a freddo della Masseria di Sessa ed entrée.
non si apportano modifiche al menu*



"...Cioccolato" | 11

Mousse al cioccolato bianco, cremoso al cioccolato amaro,
sorbetto al cioccolato al latte

"Kurbis" | 11

Crema brûlée alla zucca con sedano verde, mela, olio e semi di zucca,
gelato all'olio EVO Biologico Masseria di Sessa

"Citrus" | 11

Mousse e sorbetto al mandarino,
finocchi marinati allo zafferano della Val di Fiemme,
gelatina di Trento DOC

"Alcuni prodotti usati nei nostri piatti possono essere surgelati all'origine."

"Alcuni prodotti usati nei nostri piatti possono essere abbattuti, in negativo, presso la nostra struttura."

"Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti somministrati in questo esercizio pubblico possono esserci ingredienti o coadiuvanti che provocano allergie o intolleranze in alcune persone. Le informazioni circa le sostanze e i prodotti allergeni presenti, sono elencate in uno speciale registro consultabile tramite richiesta al personale di servizio."