



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*



### "1 DEGUSTAZIONE"

3 portate ed il dolce scelto dallo Chef

 Vegetariano | 65

 Menù pesce | 80

 Menù carne | 75

\* "1 Menu" si intende per tutto il tavolo, anche diversi ma senza modifiche, coperto incluso

 "Cynara" | 19

Carciofo alla brace su crema di pecorino romano,  
menta e tartufo nero

 "Gadus" | 19

Carpaccio di baccalà, purè di cavolfiore,  
kiwi e caviale

 "Hirsch" | 19

Tartare di cervo marinato con ghiacciata di foie-gras, barbabietola,  
mousse di gorgonzola di bufala e anacardi tostiti

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



 "Pumpking" | 18

Crema di zucca con crème fraîche, amaretti al caffè,  
olio e semi di zucca tostati

 "Baccalà, aulive e chiapparielle" | 22

Spaghetto quadrato monograno Biologico,  
baccalà, pomodoro San Marzano,  
olive nere, capperi e origano

 "Beta-Taurus" | 22

Risotto carnaroli alla barbabietola rossa,  
guancia di manzo brasata e panna agra

 "Gröstl" | 19

Rosticciata di carciofi e patate, pecorino romano, menta,  
crema di aglio nero di Voghiera fermentato

 "Mullum" | 32

Triglia di scoglio con panure alle erbe aromatiche e limone, cicoria ripassata  
leggermente piccante, salsa bianca e clorofilla di prezzemolo

 "Surlonge" | 32

Controfiletto di cervo, cavolo viola brasato,  
patata blu e tartufo nero

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*



 "Ananas" | 10

Ananas marinato al pepe rosa,  
gelato alla vaniglia Bourbon e spuma al cocco

 "Zucca" | 10

Semifreddo alla zucca, sedano verde candito,  
composta di mele, salsa al caffè e amaretti

 "Lampo" | 10

Èclair ripieno di crema pasticciera,  
cremoso e sorbetto al cioccolato amaro,  
Trento Doc solido

*"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."*