



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 | 62

 Mare | 75

 carne | 70

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

"Poche camicie" | 18

Uovo biologico in camicia su crema di Parmigiano Reggiano,
porcino grigliato e tartufo nero estivo

"Suzuki" | 20

Crudo di branzino marinato in salsa ponzu con rapa,
caviale, maionese sweet chili e katsuobushi


"Beef-Tartare" | 19

Battuto al coltello di filetto di manzo con uova di quaglia
e cipolla di Tropea in agrodolce

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*




 "Gnoccini" | 23


Gnocchi di patate con porcini, salsa Parmigiano Reggiano e tartufo nero estivo

 "Sud" | 23

Paccheri con salsa di peperoni rossi arrostiti, gambero rosso, nocciole, menta e crema di stracciatella

 "Giasena e Quaiá" | 23

Risotto ai mirtilli, petto di quaglia, kefir e demi-glacé

 "...come una parmigiana" | 19

Melanzane, crema di stracciatella, salsa di pomodoro San Marzano e pesto di basilico di Pra

 "Hamachi" | 30

Ricciola e cavolfiore scottati al burro di liquirizia, bottarga di tonno rosso di Cetera e caviale

 "supreme" | 28

Supreme di galletto con ratatouille di verdure, ananas, frutto della passione e peperoncino con salsa al brandy

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



"Berries" | 10

Tartelletta con crema pasticciera e piccoli frutti
accompagnato con gelato alla panna acida

"Parfait" | 10

Parfait al cioccolato fondente, ganache montata al caramello salato
e salsa al caffè

"Apple Crumble" | 10

Torta alle mele con spuma alle mandorle
e gelato alla cannella

"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."