



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 | 45


 Menù pesce | 78

 Menù carne | 75

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

 "Asparagus" | 16

Asparagi grigliati, con maionese al prezzemolo e salsa all'uovo

 "Fisch cake" | 19

Cernia marinata al pompelmo, granella speziata, formaggio fresco, caviale, salsa alle fragole e pepe rosa gel di yogurt

 "Tartare" | 19

Battuto di filetto di manzo con spuma al Parmigiano Reggiano e cipolla rossa 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*



 "Zanahoria" | 21

Risotto carnaroli alle carote, cumino e zenzero,
praline di formaggio caprino alle erbette

 "Ajo" | 21

Spaghetti quadrati Monograno Biologico all'aglio nero fermentato,
salsa di burrata, acciughe del Cantabrico
e bottarga di tonno rosso di Cetara

 "Espàrragos" | 21

Ravioli agli asparagi e Vezzena,
zabaione salato e guancialetto croccante

 "Daave" | 30

Polpo alla brace con pak choi,
sesamo e yogurt


 "Anatra" | 31

Petto d'anatra glassato all'aceto di mele su crema di patate
e cipollotti al balsamico


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*



 "Fragola" | 10

Tartelletta con crema pasticciera alla vaniglia bourbon,
sorbetto alle fragole

 "Cioccolato" | 10

Millefoglie con cioccolato amaro,
gelato alla nocciola,
gel di caffè e oro

"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."