

Aperitivi | Aperitifs | Aperitifs

ristorante essenza · Potsdamer Platz 1 · 10785 Berlin

Bitterino (alkoholfreier Aperitif / non-alcoholic aperitif) (2)	00,11	5€
Martini (Bianco, Dry, Rosso) (2)	00,51	6€
Campari (mit Soda oder Orangensaft / with soda or orange juice) (2)	0,31	9€
Aperol Spritz (3)	0,41	10€
Franciacorta Brut Rosé (italienischer Schaumwein / Italian sparkling wine)	0,11	10€
Bellavista Alma Cuvee (italienischer Schaumwein / Italian sparkling wine)	0,11	10€

Antipasti | Vorspeisen | Starters

vegetarisch vegan

Selezione d'insalate miste	8€
Gemischter Salat mit Datteltomaten an Balsamico-Senf vinaigrette (10.)	
Selection of baby green salads , tomatoes and balsamic vinegar-mustard dressing	
Zucchini al cardamomo su insalata di finocchi, mela verde e melagrana	14€
Kardamom-Zucchini an Fenchelsalat mit grüne Apfel und Granatapfel	
Cardamom zucchini with fennel salad, green apple and pomegranate	
Carpaccio di barbabietola rossa su misticanza di erbette selvatiche scorzoneria croccante e noci Pecan	15€
Rote Bete Carpaccio an Friséesalat, Endivien, Lollo Bianco, Lollo Rosso mit gerösteten Schwarzwurzel und Pekannüssen (8.)	
Red Beets carpaccio of baby lettuces and green salads with crispy black root and roasted peanuts	

Mozzarella di Bufala o Burratina con pomodori e salsa di basilico	15€
Büffelmozzarella oder Burratakäse mit Tomaten und Basilikumsalsa (7.)	
Buffalo Mozzarella or Burrata cheese with tomatoes and basil sauce	

Vitello Tonnato : Girello di vitello al punto rosa (sous vide) con salsa tonnata	16€
Vitello Tonnato : Sous-Vide gegarte Kalbsfleisch (in feinen scheiben) an Thunfischcrème und Kapern (3.4.7.9.10.)	
Vitello Tonnato : thin slices of veal (sous-vide cooked) with a tuna sauce and caper fruit	

Battuta di manzo su rucola, scaglie di grana e pinoli tostati	17€
Carpaccio vom Rind an Rucolasalat, Parmigianokäse und getoasteten Pinienkerne (7.8.)	
Beef tenderloin Carpaccio with rocket, Parmigiano cheese and toasted pine nuts	

Roastbeef di manzo Wagyu su misticanza selvatica con maionese d'albume all' arancia rossa di Sicilia e semi di senape	18€
Roastbeefscheiben vom Wagyu Rind an Wildkräutersalat mit Citronette aus sizilianischen Blutorange und Senfkörner (3.10.)	
Slices of roast Wagyu beef with Selection of baby lettuces, dressing of virgin olive oil, sicilian blood orange and Mustard seed	

Polpo al vapore su quinoa piccante	18€
Gegrillter Oktopus auf pikanter Majoran-Quinoa (14.)	
Grilled Octopus with spicy quinoa and marjoram	

Tartare di tonno Sushi su pane Carasau tostato al coriandolo, salsa allo zenzero e alga nori croccante	19€
Tatar vom Thunfischfilet in Sashimiqualität mit getoastetem sardischen Koriander-Carasaubrot, Ingwersauce und knusprigen Nori Algen (1.10.)	
Tartare of Sashimi grade tuna with toasted Sardinian cilantro Carasau bread, ginger sauce and crispy nori seaweed	

Primi | Pastagerichte | Pasta courses

vegetarisch vegan

Tagliatelle con punte di filetto e funghi Shiitake	14€
Tagliatelle mit geschmorten Rinderfiletspitzen an sautierten Shiitake Pilzen (1.3.9.)	
Tagliatelle with braised tips of beef fillet and Shiitake mushrooms	

Gnocchi di patate e caprino allo zafferano con zabaione di parmigiano	16€
Kartoffel-Ziegenkäse-Gnocchi an Safransauce und Parmesan-Sabayon (1.3.7.)	
Potato and goat's cheese gnocchi with saffron sauce and Parmesan Sabayon	

Spaghetti cacio e pepe	16€
Spaghetti mit römischem Pecorinokäse und schwarzem Pfeffer	
Spaghetti with Pecorino cheese and black pepper, slightly spicy (1.7.)	

Tortelli di burrata , confit di ciliegino, cavolo pigna e fagiolini und Wildbroccoletti (1.3.7.)	16€
Burrata-Tortelli an Erbsencrème, Kirschtomatenconfit, Gartenbohnen und Wildbroccoletti (1.3.7.)	

Burrata filled Tortellini with green pea cream, confit of cherry tomatoes, garden beans and wild Broccoletti	
Linguine al nero con gamberi rossi scottati alle erbe aromatiche, concassée di pomodori, capperi e prezzemolo	18€

Schwarze Sepia-Linguine mit gedünstem Liebstöckel Rotgarnelen an warmer Tomateconcassée, Petersilie und Salzkapernausele (1.2.3.14.)	
Squid ink Linguine pasta with sautéed teamed fava red shrimps, lukewarm tomato concassée, parsley and capers	

Ravioli in farcia di funghi su mornay di grana e polvere di liquirizia	19€
Gefüllte Ravioli mit Waldpilzen an Parmesancrème und Lakritzpulver (1.3.7.)	
Forest mushroom ravioli with Parmigiano crème and organic licorice powder	

Tagliolini al Tartufo nero	22€
Tagliolini mit gehobelten schwarzen Trüffel	
Tagliolini with wafer-thin slices of black truffle (1.3.7.)	

Pesce | Fischgericht | Fish dish

Trancio di tonno grigliato con salsa verde al crescione e origano selvatico, verdure mini e patate nere	31€
Gegrilltes Thunfischfilet in Sashimiqualität an Salsa Verde mit wildem Oregano, Minigemüse mit Schalotten und blauen Kartoffeln (4.8.11.)	
Filet of Sashimi grade tuna , with green sauce, sicilian oregano, mini vegetables with shallots and purple potatoes	

Secondi piatti | Hauptgerichte | Main courses

Carré di agnello con peperoni rossi in agro dolce e olive taggiasche	32€
Gegrilltes Lammkarree an roten Paprika mit Taggiasca-Oliven, Babygemüse und Thymiankartoffel	
Grilled rack of lamb with bell red pepper strips, Taggiasca olives, miniature vegetables and thyme potatoes	

Entrecôte di manzo di razza Limousin su misticanza con scaglie di grana patate al rosmarino e dadolata di verdure tiepide	34€
Rosa gegrilltes und tranchiertes Entrecôte vom Limousin Weiderind an Kräutersalat mit Grana Padano, Rosmarinkartoffeln und Gartengemüse	
Medium grilled Entrecôte beef with herb salad, slices of Parmesan, potatoes with rosemary and lukewarm garden vegetable	

Filetto di manzo (bovino) di razza Fassona a cottura lenta con riduzione al cognac e brunoise di tartufo nero, carote glacées, patate novelle e verdure mini	39€
Piemonteser Fassona Rinderfilet an Cognac-Reduktion mit schwarzer Trüffel Brunoise, glasierten Karotten, Kartoffeln und Minigemüse (5.7.9.)	
Piedmont fillet of Fassona beef with Cognac sauce and brunoise of black truffle, glazed carrots, small potatoes and miniature vegetables	

