

ESSENZA AM MITTAG

Aperitivi| Aperitifs| Aperitifs

ristorante essenza . Potsdamer Platz 1 . 10785 Berlin

Bitterino (alkoholfreier Aperitif/non-Alcoholic Aperitif) (3)	00,1l	5€
Martini (Bianco, Dry, Rosso) (3)	00,5l	6€
Campari (mit Soda oder Orangensaft/with soda or orange juice) (3)	0,3l	9€
Aperol Spritz (3)	0,4l	10€
Franciacorta Brut Rosé (italienischer Schaumwein/Italian sparkling wine)	0,1l	10€
Bellavista Alma Cuvee (italienischer Schaumwein/Italian sparkling wine)	0,1l	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	
Carpaccio di barbabietola rossa su misticanza di erbette selvatiche scorzonera 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	
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	

Primi| Pastagerichte| Pasta courses vegetarisch vegan

Tagliatelle con punte di filetto e funghi Shi-take 14€ Tagliatelle mit geschmorten Rinderfiletspitzen an sautierten Shi-Takee Pilzen (1.9.) Tagliatelle with braised tips of beef fillet and Shi-Takee mushrooms	
Capelli d'angelo code di gamberi, succo di datterini e basilico 15€ Engelshaarpasta mit roten Garnelen, Datteltomaten und Basilikum (1.2.) Angel hair pasta with sautéed shrimps, sicilian tomatoes and basil	
Gnocchi di patate con asparagi verdi e zafferano 16€ Kartoffel-Gnocchi mit grünem Spargel und Safran (1.7.) Potato gnocchi with green asparagus and Saffron	
Tortelli di burrata , confit di ciliegino, cavolo pigna e fagiolini 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	
Black is Black : Spaghetti al nero con carbonara nera 17€ Schwarze Sepia Spaghetti mit schwarzer Carbonarasauce und knusprigen Speck (1.3.4.) Black is Black: Black sepia spaghetti with black carbonara sauce and crispy bacon	

Secondi piatti| Hauptgerichte| Main courses

Roastbeef di manzo di razza „Limousin“ , Jus di vitello, pepe verde, patate al rosmarino e verdure mini glacés 26€ Rosa gegrilltes Roastbeef vom Limousin-Weiderind mit grünem Pfeffer, Rosmarinkartoffel und glasierten Minigemüse Roast beef from Limousin beef with green corn pepper, rosemary potatoes and glazed vegetables	
Trancio di tonno grigliato con salsa verde al crescione, origano selvatico, verdure glassate e patate nere 31€ Gegrilltes Thunfischfilet in Sashimiqualität an Salsa Verde mit wildem Oregano, glasierten Gemüse mit Schalotten und Blauen Kartoffeln (4.8.11.) Fillet of Sashimi grade tuna , with green sauce, wild oregano and purple potatoes	

Dolce| Dessert| Dessert vegetarisch vegan

Sorbetto 8€ Sorbet nach Wahl Choice of sorbet	
Croccante al cioccolato e nocciole con gianduia 11€ Schokoladentrüffel mit Haselnusskrokant (1.3.5.7.) Chocolate Hazelnut Crunch Truffles	

Allergenliste:

1. Gluten haltig 2. enthält Krebstiere 3. enthält Eier bzw. Eiererzeugnisse 4. enthält Fisch bzw. Fischerzeugnisse
5. enthält Erdnüsse bzw. Erdnusserzeugnisse 6. enthält Soja bzw. Sojaerzeugnisse 7. enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse 8.
enthält Schalenfrüchte (Nüsse) 9. enthält Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse 10. enthält Senf bzw. Senferzeugnisse 11. enthält
Sesamsamen 12. enthält Schwefeldioxid bzw. Sulfite 13. enthält Lupinen 14. enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln,
Kalmare, Austern)

Food additives and allergenes:

1. gluten 2. shellfishes 3. eggs 4. fish 5. peanuts 6. soy 7. milk & milk products 8. nuts & pulse 9. celery 10. mustard 11. sesame
seeds 12. sulfur dioxide & sulfites 13. lupine 14. mollusks/molluscs*

Caffé| Kaffee| Coffee

Premium-Kaffee aus Arabica- und Robusta-Mischung
Premium quality coffee a highly roasted Arabica and Robusta coffee blend

Kaffee (1)	(Tasse)	2,5€
Cappuccino (1.7)	(Tasse)	3,2€
Latte macchiato (1.7)	(Glass)	3,5€
Espresso classico (1)	(Tasse)	2,2€
Espresso decaffeinato	(Tasse)	3€
Espresso doppio (1)	(Tasse)	4€

1 koffeinhaltig, 7. N enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse

ACQUA Minarale| Mineralwasser| Mineral water

San Pellegrino (mit Kohlensäure)	Flasche	0,75l	6€
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	Flasche	0,75l	6€
Selters Medium (mit Kohlensäure)	Flasche	0,75l	6€
San Pellegrino/San Benedetto (mit oder ohne Kohlensäure)	Flasche	0,25l	3€

Bevande| Alkoholfreie Getränke| Non-Alcoholic Beverages

Apfelsaft naturtrüb	Glas	0,20l	3€
Orangensaft	Glas	0,20l	3€
Rixdorfer Fassbrause (3.)	Flasche	0,33l	3€
Coca-Cola (1.3.7.8.9.)	Flasche	0,20l	3€
Fanta (3.)	Flasche	0,20l	3€
Sprite (3.)	Flasche	0,20l	3€
Bitter Lemon (4.)	Thomas Henry Flasche	0,20l	3€
Tonic Water (4.)	Thomas Henry Flasche	0,20l	3€
Spicy Ginger (4.)	Thomas Henry Flasche	0,20l	3€

1 koffeinhaltig, 3 mit Farbstoff, 4 Chinin haltig, 7 mit Süßstoff Aspartam, 8 mit Süßstoff Acesulfam, 9 mit Süßstoff Cyclamat

Birre| Bier| Beers

Pilsner Bier	Wittinger	Glas	0,40l	4€
Alkoholfreies Bier	Jever Fun	Flasche	0,33l	4€
Hefe Weißbier	Meckatzer Löwenbräu	Flasche	0,50l	5€
Alkoholfreies Hefe Weißbier	Meckatzer Löwenbräu	Flasche	0,50l	5€