





essenza




Leipziger Strasse 125

Antipasti | Vorspeisen | Starters

 vegetarisch  vegan

Bruschetta con Ricotta di Bufala e pomodorini 	14€
Bruschetta mit Büffel-Ricotta und Kirschtomaten (1,7.)	
Bruschetta with Buffalo ricotta and cherry tomatoes	
Burratina su crema di basilico e pomodoro 	15€
Burratakäse an Tomaten und Basilikumsalsa (7.)	
Burrata cheese with baby lettuces, tomatoes and basil sauce	
Parmigiana di melanzane 	16€
Parmigiana di melanzane: (Auberginen-Auflauf aus der süditalienischen Küche)	
Parmigiana di melanzane: (Aubergine casserole from southern Italy)	
Polpo cotto al vapore e patate	16€
Gedämpfter Oktopus und kartoffeln (14.)	
Steamed octopus and potatoes	
Vitello Tonnato: Girello di vitello (sous vide) e salsa tonnata	17€
Vitello Tonnato: Sous-Vide gegartes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème (3,4,7,9,10.)	
Vitello Tonnato: Thin sliced of veal with tuna sauce und capers	
Carpaccio di manzo rucola noci e scaglie di grana padano	17€
Rindercarpaccio mit Rucola Walnüsse und Grana Padano	
Beef carpaccio with rocket walnuts and grana padano (3,5,7)	

Primi | Pastagerichte | Pasta courses

Spaghetti con pomodoro San Marzano e basilico 	12€
Spaghetti mit San Marzano-Tomaten und Basilikum	
Spaghetti in San Marzano tomato sauce and basil (1,3)	
Ravioli ripieni di melanzana e ricotta di bufala al Ragout di manzo	15€
Mit Auberginen und Büffel-Ricotta gefüllte Ravioli mit Rindfleischragout	
With Aubergines and Büffel-Ricotta filled Ravioli with beef ragout (1,3,7.)	
Gnocchi cacio e pepe 	16€
Kartoffelgnocchi mit Pecorino Romano Käse und Pfeffer	
Potato gnocchi with Pecorino Romano cheese and pepper (1,3,7)	
Spaghetti alla carbonara	17€
Spaghetti mit Pecorino-Romano Ei und Guanciale	
Spaghetti with pecorino romano egg and guanciale (1,3)	
Spaghetti alle vongole	19€
Spaghetti mit Venusmuscheln	
Spaghetti with clams (1,3,14.)	
Tagliolini al tartufo nero 	25€
Tagliolini mit gehobelten Trüffel (1,7.)	
Tagliolini with wafer-thin sliced of black truffle	




Allergenliste:  vegetarisch  vegan

1. Gluten haltig 2. enthält Krebstiere 3. enthält Eier bzw. Eierzeugnisse 4. enthält Fisch bzw. Fischerzeugnisse
5. enthält Erdnüsse bzw. Erdnusserzeugnisse 6. enthält Soja bzw. Sojaerzeugnisse 7. enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse 8. enthält Schalenfruchte (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)

essenza

Leipziger Strasse 125
Pizze | Pizza | Pizza




 vegetarisch  vegan

Puccia veg.:	Peperoni Zucchini Burrata 	12€
Focaccia veg.:	Paprika Zucchini Burrata ^(1.7.)	
Focaccia veg.:	Peppers Zucchini Burrata	
Puccia:	Bresaola Rucola Grana Padano	13€
Focaccia:	Bresaola Rucola Grana Padano ^(1.7.)	
Focaccia:	Bresaola Rucola Grana Padano	
Margherita:	Pomodoro Fiordilatte 	10€
Margherita:	Tomatensalsa Fiordilatte-Käse ^(1.7.)	
Margherita:	San Marzano tomatoes Fiordilatte cheese	
Bufala:	Fiordilatte Pomodorini Ricotta di Bufala Limone 	15€
Bufala:	Fiordilatte Käse Kirschtomaten Büffel-Ricotta Zitronen ^(1.7.)	
Bufala:	Fiordilatte cheese Cherry tomatoes Buffalo ricotta Lemon	
Valtellina:	Pomodoro Fiordilatte Bresaola Rucola Grana padano	16€
Valtellina:	Tomatensalsa Fiordilatte-Käse Bresaola Rucola Grana Padano ^(1.7.)	
Valtellina:	San Marzano tomatoes Fiordilatte cheese Bresaola Rucola Grana Padano	
Salmone:	Pomodoro Fiordilatte Salmone Stracciatella Erba cipollina	17€
Salmone:	Tomaten salsa Fiordilatte Käse Lachs Stracciatella Käse Schnittlauch ^(1.4.7.)	
Salmone:	San Marzano tomatoes Fiordilatte cheese Salmon Chives	
Mediterranea:	Fiordilatte Polpo Aglio Pomodorini Scamorza Prezzemolo	18€
Mediterrane:	Fiordilatte Käse Oktopus Knoblauch Tomaten Scamorza Käse Petersilie ^(1.4.7.)	
Mediterranean:	Fiordilatte cheese octopus Garlic Cherry tomatoes Scamorza cheese Parsley	

Secondi piatti | Hauptgerichte | Main courses

Scaloppine di petto pollo al Limone con patate al rosmarino	24€
Hähnchenbrust in Zitronensauce mit Rosmarinkartoffeln ^(7.)	
lemon chicken escalopes with rosemary potatoes	
Filetto di maiale al gorgonzola e vino rosso con verdure di stagione	24€
Schweinefilet in Rotwein-Gorgonzolasauce mit Saisonalgemüse ^(7.)	
Pork fillet in red wine and gorgonzola sauce with seasonal vegetables	
Filetti di Orata con Pomodorini Olive, Basilico e pane carasau	26€
Doraden Filets mit Kirschtomaten, Oliven, Basilikum und Carasau-Brot	
Sea bream fillets with cherry tomatoes olives basil and carasau bread	

Dolci | Desserts | Dessert |

Semifreddo al Caffè e frutti di bosco 	10€
Kaffeeparfait mit Beeren ^(1.7.)	
Coffee parfait with berries	
Tiramisù e Panna cotta alla Vaniglia 	11€
Tiramisù und Vanille Panna cotta ^(1.7.)	
Tiramisù and Vanilla Panna cotta	
Mousse al Mascarpone e Fragole 	12€
Mascarpone-Mousse und Erdbeeren ^(1.7.)	
Mascarpone mousse with strawberries	