

M E N U



È S S È N Z A
S I M O N E N A R D O N I

MENU A LA CARTA

I Pesci

Spaghetto di calamaro, aji amarillo _____	€ 24
Scampo , midollo e carote _____	€ 25
Sgombro , foie gras e ciliegie _____	€ 24
Panzanella , frutti dal mare, sorbetto di peperoni alla brace, burrata affumicata _____	€ 22
Tonno in rosso _____	€ 22

Le Carni

Manzo , aglio nero, melanzana bruciata _____	€ 24
Agnello millefoglie di patate _____	€ 24
Anatra ,* mela e cipollotto _____	€ 24
Tutto il piccione * _____	€ 25
Wx 7+ (300 gr.)* Rangers Valley - Australia, Alimentata a cereali, 350 giorni _____	€ 65

Le Paste

Tortello ricotta di bufala, cozze gratin, acqua di pistacchio _____	€ 18
Spaghetto pomo-d'oro _____	€ 18
Riso in bianco , puttanesca in polvere _____	€ 18
Tortello di erbe spontanee, consommè di scampi, chips di capasanta _____	€ 18
Plin di coniglio , berberè, peperone crusco _____	€ 18

I Dessert

Sfera di chantilly, mango e caffè _____	€ 10
Aneto kiwi e dragoncello _____	€ 10
Mandorla violetta e pesca _____	€ 10
Cioccolato bianco rabarbaro e karkadè _____	€ 10
Cioccolato , mirtilli e gelso nero _____	€ 10
Tortolo brulé , ricordo di latte e caffè _____	€ 10
Selezione Formaggi _____	€ 15

La Caffetteria

Lavazza Kafa 100% arabica, Etiopia aromi floreali, retrogusto di miele e datteri _____	€ 4
Lavazza Tierra misto robusta / arabica, Brasile, aroma di caramello, cacao amaro, retrogusto liquoroso _____	€ 3

*Queste portate possono essere richieste nei Menu degustazione con un sovrapprezzo di 10 € a persona.

MENU DEGUSTAZIONE

AVVICINANDOSI

3 portate salate, a scelta dello chef, per conoscere la nostra cucina. _____ € 45

VISIONI & PROSPETTIVE

La nostra cucina in evoluzione, 5 portate dall'antipasto al dolce, a scelta dello chef. _____ € 55

RADICI NEL CEMENTO

Tutta la nostra Essenza in 8 portate. _____ € 70

Abbinamento al calice consigliato

(3 calici) € 30

(4 calici) € 35

(5 calici) € 40

Il Menu degustazione scelto si intende per l'intero tavolo.
Da 5 coperti in su il Menu degustazione è obbligatorio per l'intero tavolo.

TABELLA ALLERGENI



zucchero



glutine



uova



lattosio



frutta a guscio



senape



semi



sesamo



arachidi



aromi artificiali



pesce



molluschi



crostacei



sedano

Alcuni prodotti sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

