

MENU DEGUSTAZIONE

AVVICINANDOSI € 55,00

3 portate salate a scelta dello chef
per conoscere la nostra cucina

VISIONI & PROSPETTIVE € 65,00

La nostra cucina in evoluzione: 5 portate
dall'antipasto al dolce a scelta dello chef

RADICI NEL CEMENTO € 90,00

Tutta la nostra Essenza in 8 portate

Abbinamento al calice consigliato

[3 calici] € 35,00

[4 calici] € 40,00

[5 calici] € 45,00

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

I PESCI

Pacchero di Patata, Crudo, Vichyssoise 4-12	€ 28,00
Cannellone di Seppia... Broccoli & Salsiccia 13	€ 28,00
Carota, Tartelletta, Latte Affumicato, Pescato 2-4-6-12	€ 28,00
Cavolfiore, The Oolong, Nduja, Pescato 4-12	€ 28,00

LE CARNI

Manzo al Pepe Verde 4-7	€ 28,00
Anatra... (min 2 persone) -7	€ 28,00 pp
Tutto il Piccione 7	€ 28,00
Royale di Lepre 7	€ 30,00
Wagyu Beef Wx 7+ [300 gr] Rangers Valley-Australia, alimentata a cereali 350 giorni	€ 65,00

LE PASTE

Spaghetto, Seppia Nera, Sensazione di Tartufo 2-4-13	€ 22,00
Tortelli Erbe Amare, Sconcigli, Fondo Vegetale 2-3-13	€ 22,00
Plin di Guancia, Zuppa di cipolle, Banyuls 2-4	€ 22,00
Riso in Bianco, Castel Magno, Piccione e Camomilla 4-7	€ 25,00

DESSERT

SELEZIONE FORMAGGI 4 € 15,00

ANETO, KIWI E DRAGONCELLO 1-2-3-4-6 € 15,00

Abbinamento al calice consigliato

LO CHARTREUSE VERDE € 8,00

RABARBARO, KARKADÉ E CIOCCOLATO BIANCO 1-2-3-4-6 € 15,00

Abbinamento al calice consigliato

VERMOUTH ROSSO STEFANO ANTONUCCI € 8,00

MONT BLANC 1-2-3-4-6 € 15,00

Abbinamento al calice consigliato

ANARCHIA COSTITUZIONALE, MOSCATO VIGNETI MASSA € 8,00

YUZU, MANDARINO, PEPE TIMUT 2-3-4 € 15,00

Abbinamento al calice consigliato

GIN TONIC € 10,00

È S S È N Z A

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

Diamo il via a una tavola aperta, libera e senza schemi tradizionali: niente antipasti, primi e secondi. Il nostro menù è composto da pesci, carni, paste, all'interno di una carta che abolisce le categorie di ordine prediligendo un altro tipo di racconto. Famiglie di pietanze possono popolare la tavola in ordine libero per favorire l'assaggio, la convivialità e la costruzione di una personale esperienza gastronomica. Le proposte si alternano di frequente, per valorizzare la stagione e la materia prima.

Dividiamo per rendevi liberi di scegliere.



essenza.co

Via Cavour, 38 - Terracina (LT)
+39 0773 369762 - info@essenza.co