

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

AVVICINANDOSI € 55,00

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

Three savoury courses of Chef's choice to experience our cuisine

VISIONI & PROSPETTIVE € 80,00

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

Our evolving cuisine: 5 courses from the appetizer to the dessert

RADICI NEL CEMENTO € 100,00

Tutta la nostra Essenza in 8 portate
Our whole essence in 8 courses

Abbinamento al calice consigliato
Wine-pairing recommended

[3 calici | 3 glasses] € 40,00

[5 calici | 5 glasses] € 50,00

[1 Grandi Calici] € 100,00

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

*For more than 5 covers,
the tasting menu is mandatory for the whole table*

I PESCI | FISH

Ricciola, Cavolfiore, Nduja Amberjack, Cauliflower, Nduja	€ 30,00
Pescato, Cime di Rapa e Bagna Cauda Fish, Turnip greens and Bagna Cauda	€ 30,00
Raviolo di Seppia, Pioppini, Brodo di Funghi Cuttlefish Raviolo, Pioppini, Mushroom Broth	€ 30,00
Terrina di Anguilla e Foie-gras, Prugne Terrine of Eel and Foie-gras, Plums	€ 30,00

LE CARNI | MEAT

Animella glassata, Carote, Limone e Pepe Glazed sweetbread, Carrots, Lemon and Pepper	€ 30,00
Agnello, Cacio & Ova Lamb, Cacio & Ova	€ 32,00
Piccione, Radicchio & Melograno Pigeon, Radicchio & Pomegranate	€ 35,00
Anatra, Foie-Gras, Porro Fondente (min 2 persone) Duck, Foie-Gras, Dark Leek (min. for 2 people)	€ 35,00 pp
Wagyu Giapponese Può essere incluso nel menù degustazione con un sovrapprezzo di 20€ a pp Japanese Wagyu It can be included in the tasting menu with a surcharge of 20 € a pp	€ 60,00
Wx, Wagyu Australiano Può essere incluso nel menù degustazione con un sovrapprezzo di 20€ a pp It can be included in the tasting menu with a surcharge of 20 € a pp	€ 75,00

LE PASTE | PASTA

Spaghetto Ostrica & Caviale Spaghetti Oyster & Caviar Può essere incluso nel menù degustazione con un sovrapprezzo di 15€ a pp It can be included in the tasting menu with a surcharge of 15 € a pp	€ 50,00
Plin di Baccalà mantecato, Polvere di Peperone dolce Creamed Cod Plin, sweet Pepper Powder	€ 26,00
Raviolo di Erbe Pazze, Cotiche & Fagioli Raviolo with Crazy Herbs, Rinds & Beans	€ 26,00
Anolino di Magro di Manzo, Fonduta di Castelmagno Lean Beef Anolino, Castelmagno Fondue	€ 26,00
Riso & Funghi Rice & Mushrooms	€ 40,00

DESSERT

SELEZIONE FORMAGGI € 15,00

ANETO, KIWI, DRAGONCELLO € 15,00

Abbinamento al calice consigliato

LO CHARTREUSE VERDE € 10,00

RABARBARO, PEPE ROSA, MANDORLA € 15,00

Abbinamento al calice consigliato

LUMINE 2019 CA D'GAL € 8,00

LATTE, PERA & CAMELL € 15,00

Abbinamento al calice consigliato

BITTER LE VAGLIE STEFANO ANTONUCCI € 10,00

TORREFAZIONE...

CIOCCOLATO, NOCCIOLA, CAFFÈ € 15,00

Abbinamento al calice consigliato

ANISETTA MELETTI € 8,00

ELICRISO & ZAFFERANO 1-3-4 € 15,00

Abbinamento al calice consigliato

SAUTERNES 2016 CHATEAU GRILLON € 12,00

DESSERT

CHEESE SELECTION € 15,00

DILL, KIWI, TARRAGON € 15,00

Wine pairing

LO CHARTREUSE VERDE € 10,00

RHUBARB, PINK PEPPER, ALMOND € 15,00

Wine pairing

LUMINE 2019 CA D'GAL € 8,00

MILK, PEAR & CAMEL € 15,00

Wine pairing

BITTER LE VAGLIE STEFANO ANTONUCCI € 10,00

ROASTING ...

CHOCOLATE, HAZELNUT, COFFEE € 15,00

Wine pairing

ANISETTA MELETTI € 8,00

HELICHRYSUM & SAFFRON € 15,00

Wine pairing

SAUTERNES 2016 CHATEAU GRILLON € 12,00

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.

Let's start an open table, free and without traditional schemes: no appetizers, first and second courses. Our menu consists of fish, meats, pasta within a menu that abolishes the categories of order, preferring another type of story. Families of dishes can populate the table in free order to encourage tasting, conviviality and the construction of a personal gastronomic experience. The proposals alternate frequently, to enhance the season and the raw material.

We divide to leave you free to choose.



essenza.co

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