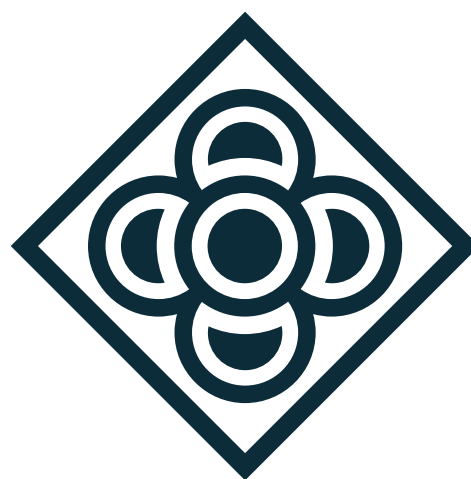


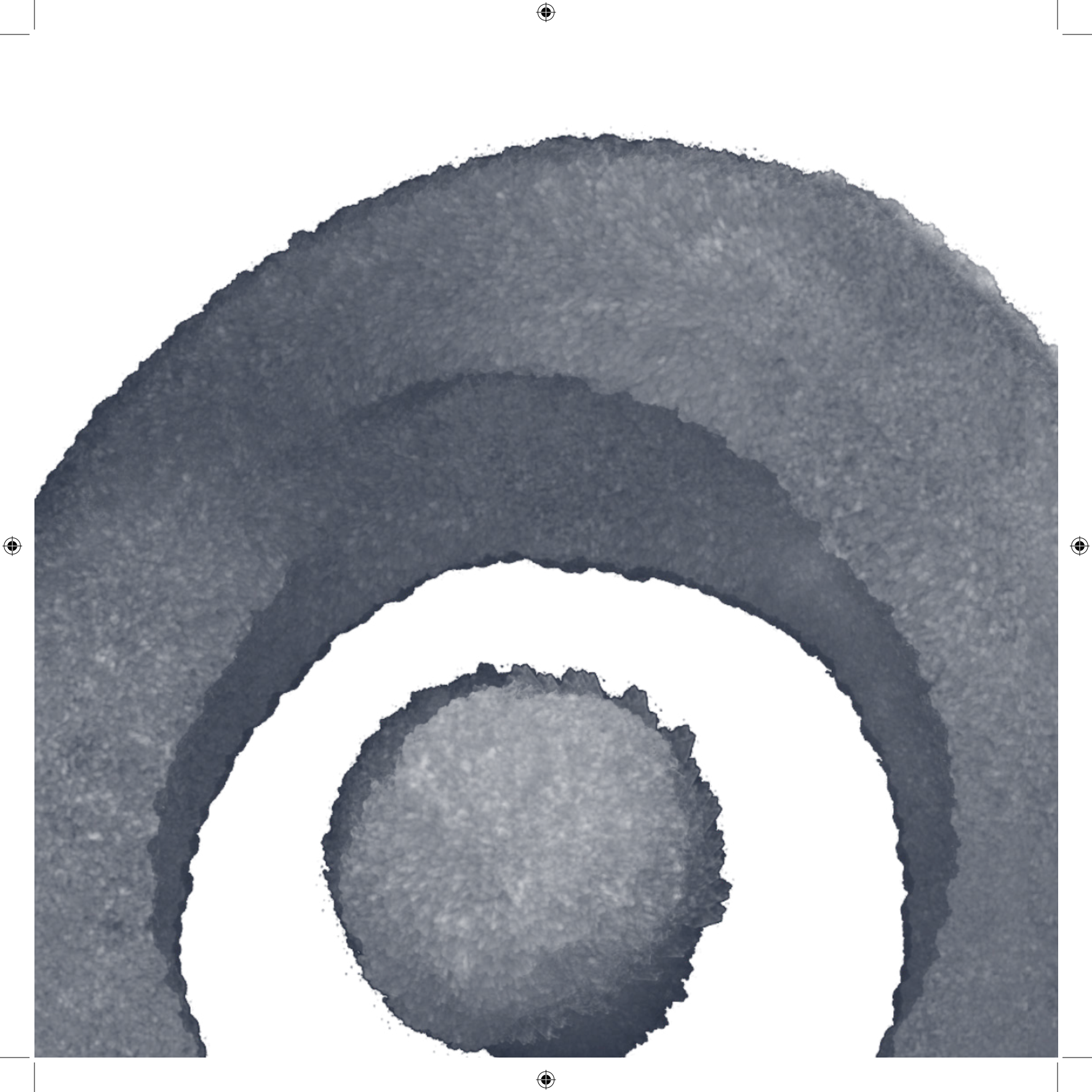


“ In realtà nessun essere umano indifferente al cibo è degno di fiducia. “

Manuel V. Montalbán

“ Actually no human being indifferent to food is trustworthy. “

Manuel V. Montalbán



PERCORSI DEGUSTAZIONE

ESSENCIALE

5 Portate	70
Abbinamento vini	40

MDVN

7 Portate	85
Abbinamento vini	55

Entrambi i percorsi sono a cura dello chef.

I prezzi si intendono bevande escluse.
I menù sono serviti esclusivamente a tutti i
commensali.

Per tavoli superiori a 5 commensali sarà
obbligatorio seguire percorso degustazione.

TASTING MENU

ESSENCIALE

5 Courses	70
Wine paring	40

MDVN

7 Courses	85
Wine paring	55

The tasting menus will all be chefs choice.

The prices are not including drink charges.
Menus are served exclusively for any party.

For tables with more than 5 people then you
must follow a testing menù.



ANTIPASTI

Starters



Calamaro	20
CBT barbabietola e mirtilli	
Prosciutto di mare	22
Secondo disponibilità, ajo verde, erba amara	
Pak Choi	18
Brace, burro nocciola, fichi e garum di alici	
Anatra	26
Daikon marinato e shichimi	
Quaglia	24
Chimichurri	

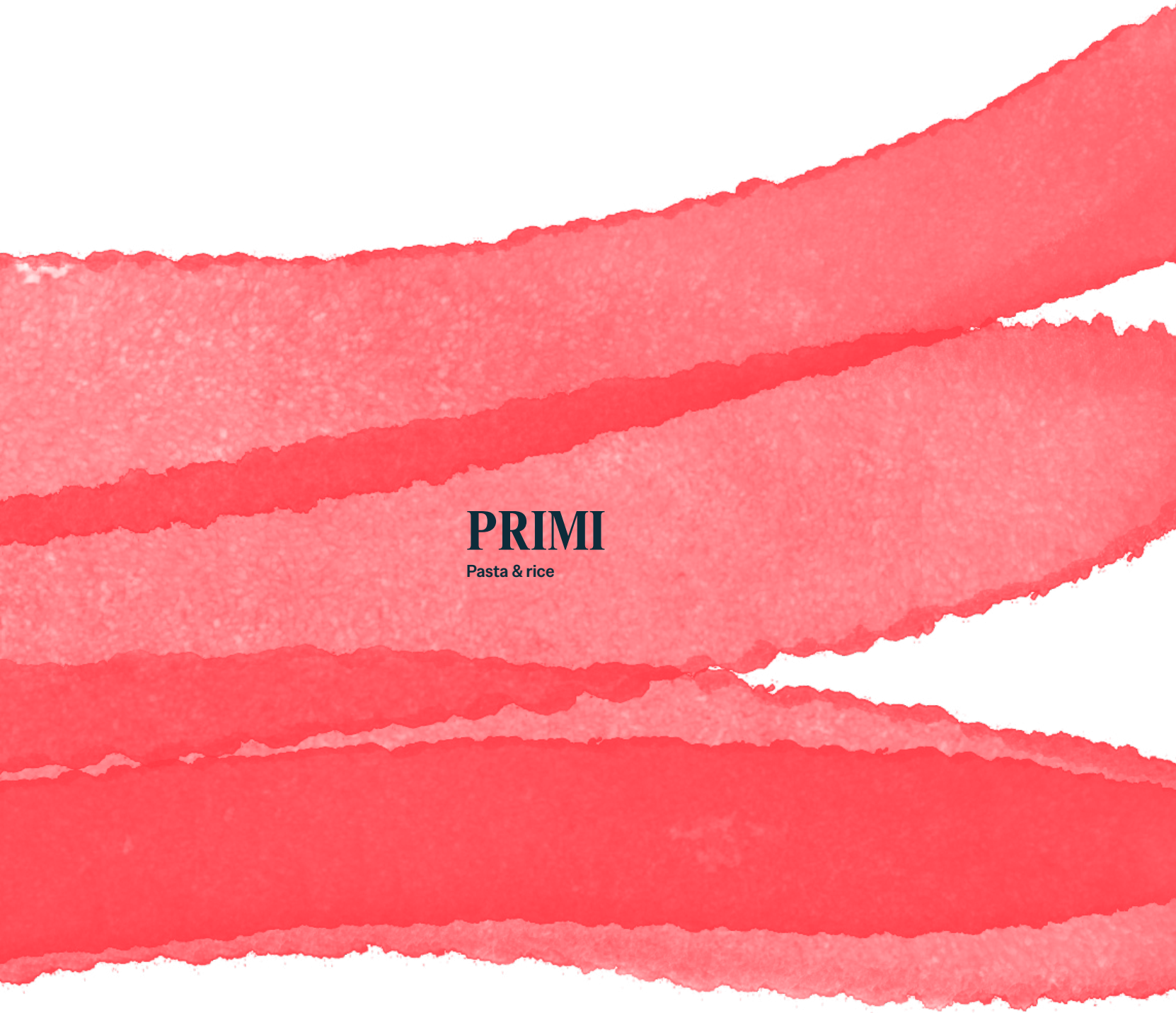


I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni indicati nell'art. II del Reg. UE 1169/2011. Per qualsiasi allergia o intolleranza alimentare informare lo staff.

Squid	20
Beetroot and blueberries	
Fish Ham	22
Ajo verde sauce, bitter fresh herbs	
Pak Choi	18
Grilled , burnt butter, dry figs and anchovies garum	
Duck	26
Marinated daikon and shichimi	
Quail	24
And chimichurri	

The dishes may have one or more allergens according to the EU Reg. No. 1169/2011. Please, inform the staff for any allergies or food restrictions.





PRIMI

Pasta & rice



Spago	28
Anemone, arancia e finocchietto	
Risotto	26
Vialone Nano, zuppa di pesce e burro acido	
Bucatini	25
Soffritto di agnello e conciato romano	
Lasagna	24
Essenciale	
Tortellini	22
Panna e prosciutto	

Spago	28
Sea Anemone, dry orange and fennel powder	
Risotto	26
Vialone Nano, fish soup Neapolitan style, and sour butter	
Bucatini	25
Soffritto spicy lamb souce and conciato romano cheese	
Lasagna	24
Essenciale	
Tortellini	22
Ham and cream	

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni indicati nell'art. II del Reg. UE 1169/2011. Per qualsiasi allergia o intolleranza alimentare informare lo staff.

The dishes may have one or more allergens according to the EU Reg. No. 1169/2011. Please, inform the staff for any allergies or food restrictions.



A large, abstract splash of teal watercolor paint dominates the background, with irregular, feathered edges. The color is a muted, dusty blue-green. The splash originates from the top left and bottom left, spreading towards the right and top right corners, leaving a white space in the center where the text is located.

SECONDI

Main Course



Pescato	28
Frollato, alla brace, sigram e lollo	
Rombo	30
Oliva taggiasche, pilpil e pinoli	
Agnello	32
Acciuga e topinambur	
Galta	30
Guancia di vitello brasata, cavolo ossidato	
Piccione	35
Castagna e patè di piccione	

La carne e il pesce serviti crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di tempertura per garantire la qualità e la sicurezza. Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Catch of the day	28
Dry-Aged fish, roasted, sigram and lollo salad	
Turbot	30
Taggiasche olives, pilpil souce,pine nuts	
Lamb	32
Anchovies and topinambur	
Galta	30
Stowed veal cheek and oxidized cauliflower	
Piccione	35
Cashew and pigeon pâté	

All meat and fish served raw have been subject to blast chilling to guarantee the quality and securiy. Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

DOLCI

Desserts

Torrija 12

Secondo tradizione spagnola

Millefoglie 14

Vaniglia, dulce de leche, cioccolato bianco e limone candito

Caffè 12

Biscuit al caffè, gelato RioColorado e gel di caffè, cialda al latte.

Mela 14

Torta di mele e mascarpone

Quesos 18

Degustazione di Formaggi

Torrija 12

Like a spanish tradition

Mille Feuille 14

White chocolate, dulce de leche, and candit lemon

Coffee 12

Coffe bisquit, RioColorado Icecream, coffe geel, and milk marquise

Apple 14

Apple cake and mascarpone

Cheese 18

Cheese tasting



ESSENCIA

081 182 29709

333 997 9876

essencia-@libero.it