



ESSENZA

Restaurant

Menù

ESSENZA

Restaurant

*“Essenza”, ispirato alla Cucina Essenziale di Stefano Cavallini,
è un invito a riconoscere il gusto nella sua forma più nitida:
là dove la complessità lascia lo spazio alla profondità e la semplicità
diventa espressione di eccellenza.*

Tra Orto e Bosco

Orto nel piatto, condimento al vin cotto

Gnocchi di patate farciti ai carciofi, salsa vino bianco e zenzero (A, C, G)

Funghi di bosco, torta a soufflé, noci, fava tonka (C, G, H)

Carota, mandorla

100 €

Essenza

Cappesante soufflé, tartufo nero e zucca (C, G, P)

Ravioli di coniglio, scampi, funghi porcini e nepitella (A, C, G)

Anatra frita, salsa all'arancia, bok choi (C, G, F)

Mela, caramello e vaniglia

125 €

Abbinamento vini

80 €

Il menu si intende per tutto il tavolo

Executive Chef
Stefano Cavallini



Sous Chef
Marco Montanini

Antipasti

Orto nel piatto

condimento al vin cotto

28 €

Chiocciole

sedano rapa, levistico (G,P)

30 €

Cappesante

soufflé, tartufo nero e zucca (C,G,P)

32 €

Terrina

maiale, pollo, prugne fermentate, insalata di radicchio (G,L)

30 €

Primi piatti

Gnocchi di patate

farciti ai carciofi, salsa vino bianco e zenzero (A,C,G)

30 €

Tagliolini

seppia, vongole veraci e cavolo nero (A,C,P)

30 €

Riso mantecato

fegatini di pollo, formaggio di capra e Vin Santo (G)

30 €

Ravioli

di coniglio, scampi, funghi porcini e nepitella (A,C,G)

34 €

Tortellini

di anatra in consommé (A,C,G)

30 €

Secondi

Funghi di bosco

torta a soufflé, noci, fava tonka (C, G, H)

30 €

Astice

cereali della tenuta, bisque e caviale (B, D, G)

85 €

Sogliola

à la meunière, patate prezzemolate (A, G)

55 €

Anatra

fritta, salsa all'arancia, bok choy (C, G, F)

48 €

Cinghiale

alla moda di Sumatra, purea di patate (G, H)

40 €

Dal girarrosto

Chateaubriand

al pepe verde, gratin di patate (G)

x 2 persone 90 €

Sella di capriolo

salsa di castagne e Brunello di Montalcino, verze all'aceto (G, I)

48 €

Tuberi

patata americana, sedano rapa, barbabietola rossa

38 €

I prodotti ittici da consumarsi crudi o praticamente crudi hanno subito un abbattimento termico a -20° per 24h in conformità al Reg. CE 853/04. Alcuni dei nostri prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per mantenere la freschezza. *Prodotto abbattuto. Indicazione sulla presenza degli allergeni negli alimenti ai sensi dell'art. 44 del Reg. UE1169/2011: A = Cereali contenenti glutine, B = Crostacei, C = Uova, D = Pesce, E = Arachidi, F = Soia, G = Latte, H = Frutta a guscio, I = Sedano, L = Senape, M = Semi di sesamo, N = Anidride solforosa, O = Lupino, P = Molluschi