

E
10

Menü

L'Evoluzione della Semplicità.
Festeggiare il decimo anniversario di Essenza Bistrot
significa guardarsi indietro con gratitudine e avanti con entusiasmo.
In questi dieci anni a Olbia,
abbiamo lavorato per offrirvi un'accoglienza che fosse, appunto,
l'essenza dell'ospitalità:
autentica, curata, indimenticabile.
In questo menù troverete il rispetto per la stagionalità e
l'innovazione che definisce la nostra cucina gourmet.
Grazie per aver sostenuto la nostra visione in questo lungo e delizioso cammino.
Benvenuti a Casa nostra.

*The Evolution of Simplicity.
Celebrating Essenza Bistrot's tenth anniversary
means looking back with gratitude and forward with enthusiasm.*

*Over these ten years in Olbia,
we have worked to offer you a welcome that is, indeed,
the essence of hospitality:
authentic, meticulous, unforgettable.
In this menu, you will find the respect for seasonality and
the innovation that defines our gourmet cuisine.
Thank you for supporting our vision on this long and delicious journey.
Welcome to our home.*

Un Ringraziamento Speciale alle aziende che collaborano con Noi:
A Special Thanks to the companies that collaborate with us:

Pesce/Fish: Spano Group
Carni/Meat: Macelleria da Alessandro di Olbia
Primizie e Formaggi/Cheese: Selecta spa
Verdure/Vegetable: RS Ortofrutta Olbia
Olio Extra Vergine di Oliva/Extra Vergin Olive Oil: Muraglia
Pasta/Pasta: Verrigni Antico Pastificio Rosetano
Enoteca/Wineshop: Mr. Gabriel
Pasta fresca, pane e dolci sono rigorosamente prodotti in casa.
Fresh pasta, bread and desserts are strictly homemade.

Servizio e Coperto
Cover Charge
€ 6

Gli Aperitivi e i Piatti da Condividere

Pizza “Pala” a lenta lievitazione,
composta di pomodoro, fiordilatte, acciughe e capperi. € 25
Slow leavening “Pala” pizza, tomato compote, mozzarella, anchovies and capers
(1,4,7,12,*)

Le Acciughe del Cantabrico
con il nostro pane alle rose e burro salato. 120gr. € 38 - 220gr. € 50
Cantabrian Anchovies
with our bread rose and salted butter
(1,3,4,7)

Pulled Pork con senape al miele. (8 pz.) € 25
Pulled Pork with Honey Mustard
(1,3,7,10)

La Farinata di ceci, formaggio fresco e bottarga di Muggine. € 24
Chickpea pancake with fresh cheese and Mullet bottarga
(1,3,4,7)

Gentile Ospite
di seguito le proposte in degustazione
che il nostro Chef
Max Villani
ha studiato per questa stagione.
Tutti i menù sono al costo di
85 euro per persona
Buon appetito!

*Dear Guest
the tasting proposals
that our Chef
Max Villani
studied for this season.
All menus are at cost
85 euros per person
Enjoy your meal!*

L'Essenza del Gusto

Rana Pescatrice in carpaccio alla nostra “Catalana”

Monkfish carpaccio with our signature “Catalana” garnish
(4,7,9)

Uovo pochè, salsa ai ricci di mare, caviale Beluga su crostone di Pan Brioche

Poached egg, sea urchin sauce, Beluga caviar on Brioche bread crust
(1,2,3,4,7,12)

Spaghetti selezione “Verrigni” aglio, olio, peperoncino e Granceola

Spaghetti “Verrigni” selection with garlic, oil, chilli and spider crab
(1,2,4)

Filetto di Sogliola, asparagi con salsa al burro bianco e limone

Sole fillet, asparagus with white butter and lemon sauce
(4,7,12)

La mela del peccato

The Apple of sin
(1,3,7,8,*)

Aspettando l'Estate

Tartare di pescato, mango, frutto della passione e radici.

Fish tartare, mango, passion fruit and roots.
(4,9,*)

Crema di asparagi, tuorlo fritto, fonduta di robiola e noci pecan

Cream of asparagus, fried egg yolk, robiola fondue and pecans nuts
(1,3,7,8)

Raviolo di Seppia, pomodoro in purezza e burrata

Cuttlefish ravioli, pure tomato and burrata
(1,3,4,6,7)

Piccola Frittura di calamari con mayo al lime e zucchine alla paprika

Small Fried Calamari with Lime Mayo and Paprika Zucchini
(1,3,4,6,7,*)

Il Limone

Lemon
(1,7,8,12,*)

L'isola che non ti aspetti

Uovo del “Purgatorio” con ricotta salata e pane carasau

“Purgatory” egg with salted ricotta and carasau bread
(1,3,7,9)

Culurgiones fritto con guanciale e salsa cacio e pepe

Fried culurgiones with bacon in cheese and pepper sauce
(1,7,12)

Maccarones “Lados” con Arselle e Bottarga

Maccarrones “Lados” with clams and mullet bottarga
(1,4,9,13,14)

Agnello arrosto lardellato, patate novelle e salsa al Cannonau e Foie Gras

Roast lamb with bacon, new potatoes in Cannonau wine and Foie Gras sauce
(7,12)

Il Flan di latte

Milk flan
(1,3,7)

Armonia Vegetale

Crema Guacamole, radici, insalate aromatiche, fiori eduli e riso soffiato

Guacamole cream, roots, aromatic salads, edible flowers and puffed rice
(1,9,12)

Cappuccino di carciofi e cavolfiore

Artichoke and cauliflower cappuccino

Risotto crema di zucchine, limone e mandorle

Risotto with cream of courgettes, lemon and almonds
(8)

Scaloppa di cavolfiore, riduzione all'aceto di mele e composta di pomodoro

Cauliflower escalope, apple cider vinegar reduction and tomato compote
(12)

Tortino dal cuore morbido di cioccolato

Soft chocolate heart cake
(1,3,8,*)

Gentile Ospite
nelle prossime pagine
il nostro menù,
da cui puoi scegliere alla carta,
che prevede l'acquisto
di minimo due portate salate.
Buon appetito!

*Dear Guest
on the next pages
our menu
from which you can choose à la carte,
which involves the purchase
of at least two savory courses.
Enjoy your meal!*

Antipasti

Rana Pescatrice in carpaccio alla nostra “Catalana”. € 25

Monkfish carpaccio with our signature “Catalana” garnish
(4,7,9)

Uovo pochè, salsa ai ricci di mare, caviale Beluga su crostone di Pan Brioche. € 25

Poached egg, sea urchin sauce, Beluga caviar on Brioche bread crust
(1,2,3,4,7,12)

Tartare di pescato, mango, frutto della passione e radici. € 25

Fish tartare, mango, passion fruit and roots.
(4,9,*)

Crema di asparagi, tuorlo fritto, fonduta di robiola e noci pecan. € 25

Cream of asparagus, fried egg yolk, robiola fondue and pecans nuts
(1,3,7,8)

Uovo del “Purgatorio” con ricotta salata e pane carasau. € 25

“Purgatory” egg with salted ricotta and carasau bread
(1,3,7,9)

Culurgiones fritto con guanciale e salsa cacio e pepe. € 25

Fried culurgiones with bacon in cheese and pepper sauce
(1,7,12)

Crema Guacamole, radici, insalate aromatiche, fiori eduli e riso soffiato. € 25

Guacamole cream, roots, aromatic salads, edible flowers and puffed rice
(1,9,12)

Cappuccino di carciofi e cavolfiore. € 25

Artichoke and cauliflower cappuccino

Primi

Spaghetti selezione “Verrigni” aglio, olio, peperoncino e Granceola. € 25

Spaghetti “Verrigni” selection with garlic, oil, chilli and spider crab
(1,2,4)

Raviolo di Seppia, pomodoro in purezza e burrata. € 25

Cuttlefish ravioli, pure tomato and burrata
(1,3,4,6,7)

Maccarones “Lados” con Arselle e Bottarga. € 25

Maccarrones “Lados” with clams and mullet bottarga
(1,4,9,13,14)

Risotto crema di zucchine, limone e mandorle. € 25

Risotto with cream of courgettes, lemon and almonds
(8)

Secondi

Filetto di Sogliola, asparagi con salsa al burro bianco e limone. € 35

Sole fillet, asparagus with white butter and lemon sauce

(4,7,12)

Piccola Frittura di calamari con mayo al lime e zucchine alla paprika. € 35

Small Fried Calamari with Lime Mayo and Paprika Zucchini

(1,3,4,6,7,*)

Agnello arrosto lardellato, patate novelle e salsa al Cannonau e Foie Gras. € 35

Roast lamb with bacon, new potatoes in Cannonau wine and Foie Gras sauce

(7,12)

Scaloppa di cavolfiore, riduzione all'aceto di mele e composta di pomodoro. € 25

Cauliflower escalope, apple cider vinegar reduction and tomato compote

(12)

Dessert

La mela del peccato. € 12

The Apple of sin
(1,3,7,8,*)

Il Limone. € 12

Lemon
(1,7,8,12,*)

Il Flan di latte. € 12

Milk flan
(1,3,7)

Tortino dal cuore morbido di cioccolato. € 12

Soft chocolate heart cake
(1,3,8,*)

Allergeni

Allergens

Come previsto dal Regolamento UE 1169/2011, nelle seguenti pagine sono riportati tutti gli ingredienti dei nostri piatti, inclusi gli allergeni, evidenziati in grassetto. Vi invitiamo in ogni caso ad avvisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà non solo a scegliere, ma anche eventualmente a modificare a piacere le nostre ricette in base alle vostre esigenze. I prodotti che potrebbero essere surgelati sono contrassegnati con l'asterisco «*».

As provided for by UE 1169/2011, the following pages lists all the ingredients contained in each dish. The allergens are highlighted in bold. We invite you to inform our staff about any of your allergies either way. We will be more than happy to help you choose or change our recipes based on your allergies.

Some ingredients may be frozen if marked with this symbol «».*



Glutine
Gluten



Crostacei
Shellfish



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soy



Latticini
Dairy Products



Frutta a Guscio
Nuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Semi di Sesamo
Sesame Seeds



Anidride Solforosa e solfiti
Sulfur Dioxide and sulfites



Lupini
Lupins



Molluschi
Molluscs

** La volontà della direzione è quella di offrire prodotti freschi e di qualità, in alcuni periodi dell'anno però non è sempre possibile, per questo il prodotto contrassegnato con l'asterisco potrebbe essere surgelato o comunque sottoposto a trattamento termico per la tutela della Vostra salute e l'integrità del prodotto offerto.*

** Depending on the season and availability on the market, the products or ingredients marked with this symbol «*» may be frozen.*

Tutti i prezzi sono espressi in Euro

ESSENZA
Distrot

GOURMET RESTAURANT

Via delle Terme, 8A
07026 - Olbia (SS)
0789 25594

