

E 10

Villani  
MAX VILLANI

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  
90 euro per persona  
Buon appetito!

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

# *L'Essenza del Gusto*

Rana Pescatrice in carpaccio con Lamponi, Acetosella e finger lime

*Monkfish carpaccio with Raspberries, Sorrel and Finger Lime*  
(4)

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

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

Spaghetto selezione "Verrigni" Astice e pomodorini del Piennolo e basilico

*Spaghetti "Verrigni" selection with Lobster, Piennolo cherry tomatoes and basil*  
(1,2,4)

Filetto di Sogliola, Pak-Choi con salsa al burro bianco e limone

*Sole fillet, Pak Choi with white butter and lemon sauce*  
(4,7,12)

Cremoso al Cioccolato, spuma di Nocciole e granita al caffè

*Creamy chocolate, hazelnut mousse and coffee granita*  
(3,7,8,\*)

# *l'Estate*

Tartare di Tonno con succo di Fragole, Liquirizia e spuma di burrata

*Fish Tuna tartare with strawberry juice, licorice and burrata foam*  
(4,7,\*)

Capasanta arrosto, mela Granny Smith, sedano verde e aria d'assenzio

*Roasted scallop, Granny Smith apple, green celery and absinthe air*  
(4,9,14)

Culurgiones classico, estratto di pomodoro, bottarga e mentuccia

*Classic Culurgiones, tomato extract, mullet bottarga and mint*  
(1,3,4)

Piccola Frittura di calamari, zucchine in fiore e con mayo alla paprika dolce

*Small fried calamari, courgette flowers and sweet paprika mayo*  
(1,3,4,6,7,\*)

La mela del peccato

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

# *L'isola*

Battuta di Pezzata Rossa, rapa affumicata, Casizolu e acciughe del Cantabrico

*Tartare of Italian Red Pied Beef, Smoked Turnip, Casizolu and Cantabrian Anchovies*  
(4,7)

Uovo pochè, crema di piselli e riduzione al Vermouth Bianco Macchia

*Poached egg, pea cream and Macchia White Vermouth reduction*  
(1,3,7,12)

Bottoni allo Zafferano e Campidanese, fonduta di pecorino e finocchietto

*Buttons stuffed with pecorino cheese fondue and fennel in Campidanese sauce with saffron,*  
(1,3,7,9)

Agnello IGP Sardo, olive, pomodoro e menta con patate al forno

*Sardinian IGP lamb, olives, tomatoes, and mint with baked potatoes*  
(12)

Il Flan di latte

*Milk flan*  
(1,3,7)

# *Armonia Vegetale*

Gazpacho al Melone, frutta, verdura e caprino al limone

*Gazpacho with melon, fruit, vegetables and lemon-flavored goat cheese*  
(3,9)

Tabulè di Quinoa, fragole e aneto

*Quinoa, Strawberry and Dill Tabbouleh*  
(9,11,12)

Fregula alla “Marinara” - Pomodoro, Aglio e Origano

*Fregula alla “Marinara” - Tomato, Garlic, and Oregano*  
(1)

Scaloppa di cavolfiore, con chutney di pomodoro e ananas

*Cauliflower escalope with tomato and pineapple chutney*  
(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 con Lamponi, Acetosella e finger lime. € 25

*Monkfish carpaccio with Raspberries, Sorrel and Finger Lime*  
(4)

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

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

Tartare di Tonno con succo di Fragole, Liquirizia e spuma di burrata. € 25

*Fish Tuna tartare with strawberry juice, licorice and burrata foam*  
(4,7,\*)

Capasanta arrosto, mela Granny Smith, sedano verde e aria d'assenzio. € 25

*Roasted scallop, Granny Smith apple, green celery and absinthe air*  
(4,9,14)

Battuta di Pezzata Rossa, rapa affumicata, Casizolu e acciughe del Cantabrico. € 25

*Tartare of Italian Red Pied Beef, Smoked Turnip, Casizolu and Cantabrian Anchovies*  
(4,7)

Uovo pochè, crema di piselli e riduzione al Vermouth Bianco Macchia. € 25

*Poached egg, pea cream and Macchia White Vermouth reduction*  
(1,3,7,12)

Gazpacho al Melone, frutta, verdura e caprino al limone. € 25

*Gazpacho with melon, fruit, vegetables and lemon-flavored goat cheese*  
(3,9)

Tabulè di Quinoa, fragole e aneto. € 25

*Quinoa, Strawberry and Dill Tabbouleh*  
(9,11,12)

## *Primi*

Spaghetti selezione “Verrigni” Astice e pomodorini del Piennolo e basilico. € 35

*Spaghetti “Verrigni” selection with Lobster, Piennolo cherry tomatoes and basil*  
(1,2,4)

Culurgiones classico, estratto di pomodoro, bottarga e mentuccia. € 25

*Classic Culurgiones, tomato extract, mullet bottarga and mint*  
(1,3,4)

Bottoni allo Zafferano e Campidanese, fonduta di pecorino e finocchietto. € 25

*Buttons stuffed with pecorino cheese fondue and fennel in Campidanese sauce with saffron,*  
(1,3,7,9)

Fregula alla “Marinara” - Pomodoro, Aglio e Origano. € 25

*Fregula alla “Marinara” - Tomato, Garlic, and Oregano*  
(1)

## Secondi

Filetto di Sogliola, Pak-Choi con salsa al burro bianco e limone. € 35

*Sole fillet, Pak Choi with white butter and lemon sauce*

(4,7,12)

Piccola Frittura di calamari, zucchine in fiore e con mayo alla paprika dolce. € 35

*Small fried calamari, courgette flowers and sweet paprika mayo*

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

Agnello IGP Sardo, olive, pomodoro e menta con patate al forno. € 35

*Sardinian IGP lamb, olives, tomatoes, and mint with baked potatoes*

(12)

Scaloppa di cavolfiore, con chutney di pomodoro e ananas. € 25

*Cauliflower escalope with tomato and pineapple chutney*

(12)

## *Dessert*

Tiramisù classico alla Moka. € 12

*The Classic Tiramisù with Moka style*  
(1,3,7)

Gelato «Malaga». € 12

*«Malaga» IceCream*  
(1,3,7,\*)

La mela del peccato. € 12

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

Cremoso al Cioccolato, spuma di Nocciole e granita al caffè. € 12

*Creamy chocolate, hazelnut mousse and coffee granita*  
(3,7,8,\*)

Il Flan di latte. € 12

*Milk flan*  
(1,3,7)

Sorbetto al Pompelmo Rosa, Pepe Sichuan e Zenzero. € 12

*Pink Grapefruit, Sichuan Pepper, and Ginger Sorbet*  
(\*)

Seadas. € 12

*Typical fried sweet dessert filled with cheese and garnished with honey*  
(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

