

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. € 10

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

Gelato «Malaga». € 10

«Malaga» IceCream
(1,3,7,*)

La mela del peccato. € 10

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

Cremoso al Cioccolato, spuma di Nocciole e granita al caffè. € 10

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

Il Flan di latte. € 10

Milk flan
(1,3,7)

Sorbetto al Pompelmo Rosa, Pepe Sichuan e Zenzero. € 10

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

Seadas. € 10

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

