



*Autunno - Inverno*  
*2026*

## - Per ingannare l'attesa o da condividere -

*To nibble or to share*

Pizza in Pala a lunga lievitazione con Fontina, Mele, Noci, Pancetta e Miele  
*Long leavening Pizza in Pala topped with Fontina cheese, apples, walnuts, pancetta, and honey.*

(1.7.12.\*)

€ 25

Poulet pork, insalata di Sedano, Rapa, Patate e Verza con salsa alla senape e miele  
*Pulled pork; celery, turnip, potato, and Savoy cabbage salad with honey-mustard dressing.*

(1.3.7.9.10.\*)

€ 25

Le acciughe del Cantabrico (200g.), burro salato e pane alle rose  
*Cantabrian anchovies (200g.), salted butter and rose bread*

(1.3.4.7)

€ 50

## - Essenza -

Menu completo

*Full Menu*

€ 85

Torcione di Foie Gras, pan brioche dolce e composta di prugne al Porto

*Foie Gras, sweet brioche bread with Port-infused plum compote.*

(1.3.7.12.\*)

€ 28

Scampi e filetto di Coniglio al sesamo, Cavolo verza e riduzione al Vermouth Macchia

*Scampi and sesame-crust rabbit fillet, Savoy cabbage, and Macchia Vermouth reduction.*

(2.11.12)

€ 28

Risotto ai Peperoni, Caprino fresco, Acciughe e polvere di caffè

*Bell Pepper Risotto with Fresh Goat Cheese, Anchovies, and Coffee Powder*

(4.7)

€ 25

Rana Pescatrice con Guanciale, Cardoncelli e sugo d'arrosto

*Monkfish with Guanciale (cured pork cheek), King Oyster Mushrooms, and Roast Jus*

(4.9.12)

€ 35

Frittelle di farina di Castagne, Crema Inglese all'Amaretto e Panna Montata

*Chestnut Flour Fritters, Amaretto Crème Anglaise, and Whipped Cream*

(1.3.7)

€ 12

## - Ode Autunnale -

Menu completo

Full Menü

€ 85

Battuta di Fassona, Peperoni arrosto e bagna càuda

*Fassona beef tartare, roasted peppers and bagna càuda*  
(4.7)

€ 25

Uovo poché, Pan Brioche, fonduta di Robiola al Tartufo

*Poached egg, brioche, truffle Robiola fondue*  
(1.3.7)

€ 25

Tortelloni di Zucca alla Gricia e Rombo

*Pumpkin Tortelloni with Gricia Sauce and Turbot*  
(1.3.4.12)

€ 25

Lombo di Vitello in crosta di sfoglia, Patate al forno, Funghi e Sugo d'Arrosto

*Veal loin in puff pastry, roasted potatoes, mushrooms and Roast Jus*  
(1.3.9.10.11)

€ 35

Torta di Mele soffice e Gelato ai Marron Glacé

*Fluffy Apple Cake and Marron Glacé Ice Cream*  
(1.3.7)

€ 12

## - Orto in Cinque Atti -

Menu completo

Full Menü

€ 75

Insalatina di Erbe Aromatiche, Mayonese al Pomodoro, Champignon e Olive condite

*Aromatic herb salad, tomato mayonnaise, champignons and seasoned olives*  
(3.5.6.11)

€ 25

Cappuccino di Zucca, Senape e Peperoncino con Croissant alla Salvia

*Pumpkin, Mustard, and Chili Cappuccino with Sage Croissant*  
(1.3.10.12)

€ 25

Spaghetti al Limone, Capperi, Olive e Pomodori secchi

*Spaghetti with Lemon, Capers, Olives and Sun-Dried Tomatoes*  
(1.7.8.12)

€ 25

Bigné di Chiodini Fritti, Crema di Melanzana alla Griglia e Sesamo

*Fried Honey Fungus Beignets, Grilled Eggplant and Sesame Cream*  
(1.3.5.7.10.11)

€ 25

Sorbetto Zucca e Zenzero, Biscotto alla Cannella e Radicchio Tardivo

*Pumpkin and Ginger Sorbet, Cinnamon and long late-harvest radicchio*  
(1.3.7)

€ 12



## 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.*

*Servizio e Coperto*  
*Service and Cover Charge*  
€ 6

**ESSENZA**  
*Distrot*  
GOURMET RESTAURANT

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

