

ESSENZA
Distrot

GOURMET RESTAURANT

Menù

Benvenuto a Casa,
si a Casa questa è la sensazione che vorremo che aveste.
Il nostro Menù è studiato per ricercare la perfetta unione tra i sapori della nostra
Sardegna e l'Innovazione, con preparazioni complesse di materie prime di qualità e
fresche.
Prodotti locali, spesso a km 0, per esaltare il nostro territorio, ricco di eccellenze
enogastronomiche, collaborando attivamente con allevatori, agricoltori e produttori
Sardi.
Una cantina progettata per portare in tavola le Eccellenze Vinicole locali e non solo.
Un Ristorante, un Progetto, un Sogno... una Casa!

*Welcome home,
yes at home this is the feeling we would like you to have.
Our menu is designed to seek the perfect union between the flavors of our Sardinia and innovation, with
complex preparations of quality and fresh raw materials.
Local products, often at 0 km, to enhance our territory, rich in food and wine excellence, actively
collaborating with Sardinian breeders, farmers and producers.
A cellar designed to bring local wine excellences to the table and beyond.
A Restaurant, a Project, a Dream ... a 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 / La Genuina di Ploaghe
Formaggi/*Cheese*: 3A Arborea
Verdure/*Vegetable*: RS Ortofrutta Olbia
Olio Extra Vergine di Oliva/*Extra Vergin Olive Oil*: Accademia Olearia Alghero
Pasta/*Pasta*: Verrigni Antico Pastificio Rosetano

Pasta fresca, pane e dolci sono rigorosamente prodotti in casa.
Fresh pasta, bread and desserts are strictly homemade.

Servizio e Coperto
Cover Charge
€ 5

Gli Aperitivi e i Piatti da Condividere

Pizza “Pala” a lenta lievitazione,
composta di pomodoro, bocconcini di bufala e basilico 22
Slow leavening “Pala” pizza, tomato compote, buffalo mozzarella and basil
(1,7,12,*)

Le Acciughe del cantabrico “180” gr,
burro salato e pan dolce 60
Cantabrian Anchovies “180” gr, salted butter and sweet bread
(1,3,4,7)

Prosciutto crudo sardo,
scrigno di pecorino e carasau caldo e miele di castagno 25
Sardinian raw ham, treasure chest of pecorino and hot carasau and chestnut honey
(1,7)

Le bombette di cozze di Olbia, salsa alla senape dolce 22
Olbia mussel bombettes with sweet mustard sauce
(1,2,3,4,10,12,14*)

Tacos
con insalata di rana pescatrice alla catalana (3 pz) 25
Tacos with Catalan monkfish salad (3 pcs)
(4,9,14,*)

La “Faine” di ceci,
formaggio fresco alla cipollina e salmone affumicato 22
The chickpea “Faine”, fresh cheese with chives and smoked salmon
(4,7,*)

Gentile Ospite
di seguite 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
follow the tasting proposals
that our Chef
Max Villani
he studied for this season.
All menus are at cost
85 euros per person
Enjoy your meal!*

L'orto

Guacamole, rapanelli e riso soffiato

Guacamole, radishes and puffed rice

(1,5,11)

Carpaccio di barbabietola, latte di mandorle e radici

Beetroot carpaccio, almond milk and roots

(8)

Risotto carnaroli "Azienda Agricola Passiu" allo zafferano e zucchine in fiore

"Azienda Agricola Passiu" Carnaroli risotto with saffron and flowering courgettes

(7)

Casseruola di verdure, cotte, crude e fritte in salsa agrodolce

Vegetable casserole, cooked, raw and fried in sweet and sour sauce

(1,5,11,12)

Gelato alla pera, melone bianco e finocchi canditi alla menta

Pear ice cream, white melon and candied fennel with mint

(*)

Essenza

Crudo di scampi, rape baby e salsa all'aceto di mele

Raw scampi, baby turnips and apple cider vinegar sauce

(7,12,14,*)

Tartare di pescato, succo di pomodoro, burrata e aria di basilico

Fish tartare, tomato juice, burrata and basil air

(4,6,7,*)

Paccheri selezione “Verrigni” cacio, pepe, acciughe e lime

Paccheri pasta “Verrigni” selection, cheese, pepper, anchovies and lime

(1,4,7)

Trancio di tonno, belga brasata e salsa limone

Tuna steak, braised endive and lemon sauce

(4,7,*)

La mela del peccato

The Apple of sin

(7,*)

L'isola

Battuta di pezzata rossa, bagna calda e crudité di verdure

Red piebald tartare, bagna cauda and vegetable crudités

(4,7)

L'uovo fritto, crema di piselli, germogli e salsa al vermouth bianco

Fried egg, pea cream, sprouts and white vermouth sauce

(1,2,3,4,5,11,12,14,*)

Culurgiones di patate e menta, pomodoro camona in salsa e ricotta mustia

Potato and mint culurgiones, camona tomato in sauce and mustia ricotta

(1,7,*)

Biscotto di maialino da latte, cipollotto e melone candito al mirto

Suckling pig biscuit, spring onion and myrtle candied melon

(12)

Cremino al latte di mandorla, croccante di frutta secca e mirto

Almond milk cream, brittle of dried fruit and myrtle

(8,12)

I Classici

Torcione di Foie Gras, composta di albicocca e pan brioche

Twist of Foie Gras, apricot compote and brioche bread

(1,3,7,12,*)

Capasanta scottata, indivia rossa e salsa al Martini Dry e orzata

Seared scallop, red endive with sauce of Martini dry and orgeat

(12,14,*)

Spaghetti alla chitarra, anguilla affumicata, cipollotto fresco e peperoncino

Spaghetti alla chitarra, smoked eel, fresh spring onion and chilli pepper

(1,4,7)

Il nostro "Fish and Chips" locale con maionese al lime e all'aglio

Our local "Fish and Chips" with lime and garlic mayonnaise

(1,3,4,5,11,*)

Tirami su classico alla moka

The Classic Tiramisu with Moka coffee

(1,3,7)

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

Guacamole, rapanelli e riso soffiato 22

Guacamole, radishes and puffed rice

(1,5,11)

Carpaccio di barbabietola, latte di mandorle e radici 22

Beetroot carpaccio, almond milk and roots

(8)

Crudo di scampi, rape baby e salsa all'aceto di mele 25

Raw scampi, baby turnips and apple cider vinegar sauce

(7,12,14,*)

Tartare di pescato, succo di pomodoro, burrata e aria di basilico 25

Fish tartare, tomato juice, burrata and basil air

(4,6,7,*)

Battuta di pezzata rossa, bagna calda e crudité di verdure 25

Red piebald tartare, bagna cauda and vegetable crudités

(4,7)

L'uovo fritto, crema di piselli, germogli e salsa al vermouth bianco 25

Fried egg, pea cream, sprouts and white vermouth sauce

(1,2,3,4,5,11,12,14,*)

Torcione di Foie Gras, composta di albicocca e pan brioche 28

Twist of Foie Gras, apricot compote and brioche bread

(1,3,7,12,*)

Capasanta scottata, indivia rossa e salsa al Martini Dry e orzata 25

Seared scallop, red endive with sauce of Martini dry and orgeat

(12,14,*)

Primi

Risotto carnaroli “Azienda Agricola Passiu” allo zafferano e zucchine in fiore 25

“Azienda Agricola Passiu” Carnaroli risotto with saffron and flowering courgettes

(7)

Paccheri selezione “Verrigni” cacio, pepe, acciughe e lime 25

Paccheri pasta “Verrigni” selection, cheese, pepper, anchovies and lime

(1,4,7)

Culurgiones di patate e menta, pomodoro camona in salsa e ricotta mustia 25

Potato and mint culurgiones, camona tomato in sauce and mustia ricotta

(1,7,*)

Spaghetti alla chitarra, anguilla affumicata, cipollotto fresco e peperoncino 25

Spaghetti alla chitarra, smoked eel, fresh spring onion and chilli pepper

(1,4,7)

Secondi

Casseruola di verdure, cotte, crude e fritte in salsa agrodolce 30

Vegetable casserole, cooked, raw and fried in sweet and sour sauce

(1,5,11,12)

Trancio di tonno, belga brasata e salsa limone 35

Tuna steak, braised endive and lemon sauce

(4,7,*)

Biscotto di maialino da latte, cipollotto e melone candito al mirto 35

Suckling pig biscuit, spring onion and myrtle candied melon

(12)

Il nostro "Fish and Chips" locale con maionese al lime e all'aglio 32

Our local "Fish and Chips" with lime and garlic mayonnaise

(1,3,4,5,11,*)

Dessert

Gelato alla pera, melone bianco e finocchi canditi alla menta 12

Pear ice cream, white melon and candied fennel with mint

(*)

La mela del peccato 12

The Apple of sin

(7,*)

Cremino al latte di mandorla, croccante di frutta secca e mirto 12

Almond milk cream, brittle of dried fruit and myrtle

(8,12)

Tirami su classico alla moka 12

The Classic Tiramisu with Moka coffee

(1,3,7)

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

