



essenza

CUCINA DI MARE

E' con grande piacere che vi do il benvenuto qui dove la mia famiglia più di cento anni fa iniziò la sua storia nella ristorazione.

Una storia che rinnovo tutti i giorni, scegliendo i prodotti migliori e avvalendomi della collaborazione di persone che fanno questo lavoro con passione, mettendo al vostro giudizio ore di fatica e impegno.

La nostra Cucina è un grande contenitore di Terra & Mare. La stagionalità del mare ci suggerisce i prodotti migliori, da abbinare al meglio della produzione contadina locale. Il risultato di anni di lavoro dello Chef Francesco d'Angelo.

Buona Lettura

La Degustazione

Un valore che possiamo permetterci, alla luce della ricchezza delle materie prime che ci offre un territorio dove il Mare è generoso quanto e le vicine Colline, è la Semplicità di quello che esce dalla nostra Cucina.

Li proponiamo in un menù degustazione, elaborato dal nostro Chef Francesco d'Angelo, che vi proporrà solo il meglio della nostra produzione.

"Autunno" di Francesco d'Angelo

Merluzzo al vapore con insalata, "uva pergolone", e crostini di pane integrale.

Crema di Zucca gialla con Seppia scottata e Mandorle tostate

Risotto "Acquerello" con Triglie, pistilli di zafferano "SantaVicca" e Gel di Bietola

Gnocchetti di patate rosse di Avezzano, con Ceci "Coop.Bona Usanza" Pannocchie e Vongole

Rombo Chiodato scottato con Purea di patate Viola e riduzione di Porto

Bavarese al Caffè con Salsa allo Zabaione

Il menù degustazione può subire variazioni che verranno comunicate verbalmente.
E' consigliato per tutti i commensali del tavolo

Costo Degustazione - 45€ Per Persona

Vini in Abbinamento - 4 Calici 15€ Per Persona

L'Apertivo

Americano (Bitter Campari - Vermouth - Soda)	6€
Il Garbez (Vodka - Sciroppo di Sambuco - Succo di Limone)	6€
Cocktail Martini (Gin London Dry - Vermouth)	6€
Gin Tonic (Gin London Dry - Acqua Tonica)	6€
Shirley Temple (Ginger Ale - Granatina)	6€
Metodo Classico "Franciacorta" Brut	6€
Prosecco di Valdobbiadene	5€

Antipasti Crudi

Plateau di Ostriche:, con Ostriche di Normandia e Irlanda. Serviti con Salsa Mignonette	3€ pz
Gran Crudo di Essenza: Ostrica, Tartare, Sfilettati e Carpacci, Crostacei. Serviti con Emulsioni e Olio aromatizzato.	18€

La nostra proposta gli Antipasti

Merluzzo al vapore con insalata, “uva pergolone”, crostini di pane integrale.	€10
Insalata di mare tiepida con emulsione di acqua di mare	€10
Triglie panate e spuma di finocchi marinati all’aneto	€12
Crema di zucca gialla seppia scottata e mandorle tostate	€10
Spiedino di gambero rosso e ananas, salsa soia	€12
Degustazione, i nostri cinque antipasti	€16

Le Paste

Spaghetti “Num. 12 de Cecco” con Alici, Arance e Finocchi	€10
Gnocchetti di patate rosse con Ceci “Coop.Bona Usanza” Pannocchie e Vongole	€10
Tagliatellina con Calamari e Radicchio trevigiano	€12
Risotto “Acquerello” con Triglie, pistilli di zafferano “SantaVicca” e Gel di Bietola	€12
Pennone “Num. 11 Cav. Cocco” ai Frutti di Mare e Patate Novelle	€10
Degustazione di due Primi a scelta dello Chef	€16

i Secondi

Triglie in Zuppa di Brodetto, con Cime di Rapa e Crostoni di pizza al Mais	€16
Polpo arrosto, Finocchi croccanti e Maionese alla Cipolla rossa	€16
Rombo chiodato scottato con Purea di patate Viola e riduzione di Porto	€16
Arrosto di Pesce alla Griglia, a tranci, con Insalata di Misticanza	€18
Grande Fritto di Essenza, Pesce e Verdure, Pastella & Salse, con Misticanza.	€16

il Tacconcino alla Filippo

Una zuppa Rossa di Pesce Freschissimo e Pomodoro,
secondo la Ricetta tradizionale di mio Nonno Filippo.
Da mangiare al cucchiaino, con dei Tacconcini acqua e farina.

Il Tacconcino alla Filippo è un Manifesto di Cucina,
fatta di accostamenti istintivi e semplici.

Figli di una Sapienza di altri tempi, popolare.
Una tecnica di preparazione che non si insegna a scuola,
ma che passa di mano in mano, da generazioni.
Tramandata come una formula magica, come un elisir di lunga vita.

Tutti gli altri sono solo sughi di pesce, uno solo è "à la Filippo"

Presente tutti i giorni sul nostro menù, da sempre.

un nome...

Di una persona che non c'è più.

Un'astrazione.

Carica, però, di evocazioni e di risonanze, che tendono a diventare
concretezza più che a dissolversi nella indistinta vaghezza della memoria.

Un nome che riassume la poliedrica e inafferrabile identità di un personaggio di S.Vito
sul quale si incrociano ed entrano in relazione persone, fatti, usi, luoghi
antropologici del paese.

Il simbolo, nell'immaginario della collettività, di un positivo modo di essere uomo e
SANVITese.

Sedimentato nel cuore, nell'anima e nella cultura del Paese.

Dire Filippo, insomma, equivale a dire S. Vito, far riferimento alla vita e alla storia della
sua gente.

Presentazione del Prof. Alberto di Giovanni
dal Libro "Filippo de Sanctis - Ristorazione per Vocazione"
ed. La Voce Multimedia - Scritto da Maria Tosti

La Carne

Culatello con insalata d'uva e melograni, crostini di pane integrale	14€
Tagliatellina di pasta all'uovo con Salsiccia e Radicchio trevigiano	10€
Entrecotte di manzo alla griglia con purea di patate viola e riduzione di porto	16€

Le Verdure

Crema di zucca gialla, radicchio trevigiano scottato e gel di bietole	8€
Spaghetti "num.12 de Cecco" con Arance Finocchi e Pinoli	10€
Verdure Pastellate Artigianali con Maionese al Balsamico	12€

Le pietanze di pesce si intendono vincolate al Mercato.

Il Pesce servito proviene dal tratto di costa compreso fra San Benedetto e Termoli

Eventuali Variazioni saranno comunicate verbalmente

I Frutti di Mare possono avere provenienza diversa

Alcune varietà di pesce possono essere sottoposte ad abbattimento di temperatura

In caso di Allergie Alimentari informare il personale di Sala

Dolci e Frutta

Cassatina ai Pistacchi, insalata di uva e noci, riduzione di mosto cotto	6€
Bavarese al Caffè con salsa allo Zabaione	6€
Mousse ai due Cioccolati, cuolis di Melograno e Frollino	6€
Millefoglie Rovesciata con Crema Chantilly e Frutti di bosco	6€
Tiramisù Essenza in Coppa Martini	6€
Degustazione di Dolci a Scelta dello Chef	12€
Frutta Fresca	6€
Sgroppin - Sorbetto al Limone con Vodka	4€