

E

Il nostro ristorante Essenza mette al centro del progetto l'utilizzo della materia prima di qualità, utilizzando principalmente prodotti coltivati e realizzati all'interno dalla nostra azienda agricola (olio extra vergine biologico, verdure dell'orto, uova, miele, zafferano).

La restante parte dei prodotti proviene da piccoli produttori limitrofi, dalle mani sapienti e dalle sagge competenze. Il sapore autentico dei loro prodotti ci ha condotti a loro, la passione che caratterizza il loro lavoro ci ha conquistati.

Il nostro Chef Federico propone una cucina territoriale, alla scoperta degli autentici sapori della tradizione umbra e della cucina popolare e nobile. Ciascun piatto ripercorre la storia, riproponendola in una veste essenziale e sempre sorprendente.

Erbe e aromi arricchiscono ciascun piatto, valorizzando l'ineguagliabile qualità delle materie. La carte segue l'andamento delle stagioni e delle produzioni dell'orto, con dedizione e rispetto.

gli ANTIPASTI

L'Anatra

Petto d'anatra affumicato e il suo fegato, frutti di bosco e tartufo (1-8)	17
---	-------	----

La Caciotta

Caciotta di pecora in carrozza e le sue composte (1-3-7)	15
--	-------	----

Le Patate

Spuma di patate dolci arrosto, fiori di zucca e animelle glassate (7-8-9)	16
---	-------	----

La Trota

Carpaccio di trota salmonata, caprino e vinaigrette alla mela verde (4-7)	17
---	-------	----

La Giardiniera

Giardiniera di verdure del nostro orto su terra vegetale e spugna al basilico (1-3-8)	14
---	-------	----

Primi PIATTI

Lo Gnocco

Gnocchi di patate con vellutata
di scarola, cacio e tartufo 18
(1-7)

Il Risotto

Risotto alla mela verde, burrata
e tartare di gambero di fiume 18
(1-4-7)

Il Tortello

Tortello chiuso a mano alla porchetta
nostrana in salsa al finocchietto,
pecorino fresco e il suo fondo 18
(1-3-7-9)

Le Pappardelle

Pappardelle allo zafferano
de i Borghi con ragù di cinghiale
battuto al coltello 17
(1-3-9)

Il Pacchero

Pacchero monograno ai ceci,
baccalà e caffè 17
(1-4-9)

Secondi PIATTI

La Melanzana

Melanzana perlina cacio e menta
con salsa estiva di pomodoro
dei nostri orti
(1-7)

..... 18

Il Vitellino

Filettino di vitellino nostrano
su polenta di patate novelle
alla mentuccia
(9)

..... 19

La Quaglia

Quaglia ripiena di nocciole,
olive, chutney di albicocche e tartufo
(1-3-8)

..... 21

Il Baccalà

Baccala cotto a bassa temperatura,
su salsa caponata con primizie
dell'orto croccanti
(4-8-9)

..... 20

Dalla Griglia*

Costata 6.00 x hg
Fiorentina 7.00 x hg
Controfiletto di scottona 21

*NON INCLUSA NELLA MEZZA PENSIONE

i DOLCI

La Cassata

Cassatina di ricotta
con frutti canditi e caffè 12
(1-3-7)

La Pannacotta

Pannacotta al limone glassata
al mango e frutti di bosco 10
(Senza lattosio e senza glutine)

Il Savoiardo

Tiramisù come una volta
ma a modo nostro 11
(1-3-5-7)

Il Semifreddo

Semifreddo al croccante di mandorla
e salsa mou alle arachidi 10
(3-7-8)

Il Cioccolato

Profitterol moderno "al bacio"
con croccante alla nocciola 11
(1-3-7-8)



Allergeni

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena; 2. CROSTACEI;
3. UOVA; 4. PESCE; 5. ARACHIDI; 6. SOIA; 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE incluso lattosio;
8. FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queenland; 9. SEDANO; 10. SENAPE; 11. SEMI DI SESAMO; 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI se in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/Litro; 13. LUPINI; 14. MOLLUSCHI