



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'Uovo

Tuorlo d'uovo Bio confit  
su fonduta di cacio umbro,  
polenta soffiata e tartufo

(3-7-8)

..... 16

## Il Finocchio

Finocchio caramellato al malto  
con pat  di barbabietola  
e cavolfiore croccante

..... 15

## Selezione di Formaggi

Selezione di formaggi  
del territorio umbro con Muffato  
Calcaia in abbinamento

..... 20

## La Trota

Carpaccio di trota salmonata,  
caprino e vinaigrette alla mela verde

..... 17

## L'Anatra

Petto d'anatra affumicato  
su morbido di zucca alla mandorla

..... 17

# Primi PIATTI

## Le Pappardelle

Pappardelle allo zafferano de I Borghi  
con ragù di cinghiale battuto al coltello ..... 18  
(1-3-9)

## Il Cappellaccio

Cappellaccio chiuso a mano  
al Sangiovese ripieno di guancia ..... 19  
di manzo stracotta  
e riduzione ai funghi porcini  
(1-7-9)

## La Zuppa

Zuppa imbrecciata  
con guancia croccante e tartufo ..... 18  
(1-9)

## Il Risotto

Risotto Carnaroli alle castagne,  
miele e formaggio intruso ..... 19

## Lo Gnocco

Gnocchi al mandarino  
con baccalà e spinacino croccante ..... 19  
(1-4)

# Secondi PIATTI

## L'Anguilla

Anguilla affumicata  
con rapa e salsa al rafano ..... 21  
(4)

## La Quaglia

Quaglia ripiena di nocciole,  
olive, chutney di arance amare e tartufo ..... 21  
(1-3-8)

## L'Agnello

Lombo di agnello panato,  
salsa di porcini alla senape  
e millefoglie di patate ..... 22  
(1-3-7-10)

## Il Vitellino

Filetto di vitellino su crema di cavolfiore,  
liquirizia e cicoria croccante ..... 20  
(9)

## Dalla Griglia\*

Costata di Chianina ..... 7.00 x hg  
Fiorentina di Chianina ..... 8.00 x hg  
Controfiletto di Chianina ..... 24

\*NON INCLUSA NELLA MEZZA PENSIONE

# i DOLCI

## La Pannacotta

|   |    |
|---|----|
| Pannacotta al limone glassata<br>al mango e frutti di bosco<br>(Senza lattosio e senza glutine) | 10 |
|---|----|

## Il Cannolo

|   |    |
|---|----|
| Cannolo scomposto con crema di ricotta<br>al cioccolato bianco e canditi<br>(1-3-7-8) | 11 |
|---|----|

## Il Savoiardo

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

## Il Semifreddo

|   |    |
|---|----|
| Semifreddo al croccante di mandorla<br>e salsa mou agli arachidi<br>(3-7-8) | 10 |
|---|----|

## Il Cioccolato

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



## 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