

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'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 paté 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
al mango e frutti di bosco 10
(Senza lattosio e senza glutine)

Il Cannolo

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

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 agli 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