



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 della produzione dell'orto, con dedizione e rispetto.





gli ANTIPASTI

La Lingua

Lingua di manzo marinata con maionese di cetriolo in agrodolce e chimichurri di pomodoro verde affumicato (7-8-10)	18
---	----

La Barbabietola

Barbabietola, ravigliolo e la sua crema (7-8)	16
---	----

La Panzanella

Variazione di panzanella umbra con verdure biologiche del nostro orto (1-8-9)	15
---	----

L'Arancina

Arancina ai sapori umbri con variazione di tartufo (1-3-7)	18
--	----

Il Pomodoro

Zuppetta di pomodori arrosto, latticello di burrata e segale soffiata (1-7-8)	19
--	----





Primi PIATTI

Il Risotto

Risotto Carnaroli mantecato alla tinca, con battuto di rucola selvatica e salsa ai pinoli tostati	20
(4-7-8)	

Lo Gnocco

Gnocchi di patate ripieni di ricotta al forno affumicata, melanzane arrosto all'agro e menta	21
(1-3-7)	

Lo Spaghettone

Spaghettone monograno risottato al mirtillo e "lardo" di baccalà	21
(1-4)	

La Lasagnetta

Lasagnetta tirata a mano con ragù di cinghiale nostrano allo zafferano de I Borghi	20
(1-3-7-9)	

Il Monococco

Crema di monococco e borlotto, salvia e pomodoro acerbo	19
(1)	



Secondi PIATTI

La Melanzana

Variazione di Melanzana arrosto alla parmigiana (1-7)	21
---	----

Il Cinghiale

Polpettine di cinghiale della nostra tenuta con purea di lenticchie e cipollotti in agrodolce (1-3-7)	20
--	----

L'Agnello

Agnello laccato al miele, peperone e patate viola (7-8-9)	24
---	----

L'Anatra

Petto d'anatra da noi affumicato con riduzione al lampone (9)	24
---	----

La Trota

Filetto di trota marinata su crema di zucchine alla scapece e i suoi fiori (4-8)	22
--	----

Dalla Griglia*

Costata di Chianina	10 x 100 g
Fiorentina di Chianina	12 x 100 g
Picanha	28

*Non inclusa nella mezza pensione



i DOLCI

Il Semifreddo

Semifreddo al croccante
di mandorla e salsa mou alle arachidi
(senza lattosio o glutine)
(3-8)

..... 10

Essenza

"Essenza" al limone,
meringa bruciata e frutti rossi
(1-2-7)

..... 11

Mandorle e Fichi

Mandorle, fichi e miele
(1-3-7-8)

..... 11

Il Cannolo

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

..... 11

Il Cioccolato

"Ricordo di una merenda...
Pane e Cioccolato"
(1-3-7-8)

..... 14





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 queensland; 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

Coperto 3,50