

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

gli ANTIPASTI

L'Autunno

Spuma di pane nero raffermo affumicato, porcino e tinca (1,4,8,9) 17

L'Arancina

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

La Zuppa

Zuppa di cicerchia, castagne e funghi (9) 15

Il Bollito

Espressione di un "bollito misto di verdure" (8,9) 18

I Formaggi

Selezione di formaggi del territorio umbro con muffato in abbinamento (7,8) 21

Primi PIATTI

Il Risotto

Risotto Carnaroli ambrato all'oro, composta di cipolle e latterino in carpione 20
(4,7,8,9)

Lo Gnocco

Gnocchi di zucca alla quaglia e tartufo, su cremoso di verza e il suo ristretto 22
(1,3,7,8,9)

I Maltagliati

Maltagliati alle castagne, ceci e luccio al burro nocciola 19
(1,4,7,9)

La Lasagnetta

Lasagnetta tirata a mano con ragù di cinghiale nostrano 20
(1,3,7,9)

La Pasta Margherita

Pasta Margherita ripiena al cavolfiore, crema di broccolo e pane tostato all'uvetta 19
(1,3,7)

Secondi PIATTI

Il Luccio

Filetto di luccio perca "alla Perugina", prugne e pinoli tostati (1,4,8,9) 22

Il Cinghiale

Polpettine di cinghiale con crema di roveja e tartufo (1,3,7,8,9) 20

L'Agnello

Variazione di agnello con cipollotto ripieno e il suo fondo (8,9) 25

L'Anatra

Cosciotto di anatra brasato al marsala, riduzione di agrumi e "patate al forno" (3,7,9) 24

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 e glutine) 10
(3,8)

Essenza

"Essenza" alla castagna, con salsa
di cachi vaniglia 11
(1,2,3,7)

Il Sorbetto

Sorbetto al mandarino e zenzero,
con soffice biscotto al muffato nobile 12
(1,3,7,8)

Il Cannolo

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

Il Cioccolato

"Ricordo di una merenda...
Pane e Cioccolato" 14
(1,3,7,8)

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 produzione dell'orto, con dedizione e rispetto.

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™