



BORGORUFA

SPA RESORT

★★★★★

QUATTRO SENSI

ANTIPASTI Starters

Selezione di salumi tipici IGP da produttori umbri
Selection of typical IGP Umbrian cold cuts 12

Selezione di formaggi locali con confetture e frutta secca
Selection of local farmer cheese with jam and nuts 7/8/10

Uovo Bio "Liberovo" in crosta di polenta, crema di zucchine
e bottarga di tonno rosso "Armatore"
Organic egg "Liberovo" in polenta crust, courgette cream and red tuna bottarga 3/4

Tortino di melanzane dell'agricola Moretti
con salsa al basilico e mozzarella
Eggplant parmigiana with basil sauce and mozzarella cheese 1/5/7

Tartare di manzo "Etrusco" e pomodoro "kumato"
con capperi di Pantelleria I.G.P. ed emulsione di alici
*"Etruscan" beef tartare and "kumato" tomato with Pantelleria capers I.G.P.
and anchovies sauce*** 3/4/5/9/10

PRIMI First course

Vellutata di cannellini di "Poggio Aquilone" con mantecato
di trota bianca della "Valnerina", asparagi e olive taggiasche
*Cream of beans from "Poggio Aquilone" with "Valnerina" white trout,
asparagus and taggiasca olives** 1/4/7/9

Cappellacci artigianali ripieni di prosciutto di Norcia,
fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi e tartufo estivo
di "San Pietro a Pettine"
*Artigianal cappellacci stuffed with prosciutto from Norcia,
parmigiano cream and summer black truffle*** 1/3/7

Tagliatelle fatte in casa al ragù di Chianina
*Homemade tagliatelle pasta with Chianina beef ragout*** 1/3/7/9/12

Gnocchetti di patate rosse di Colfiorito
con vongole veraci e zucchine fritte
*Colfiorito potato gnocchi with clams and fried courgettes*** 1/3/5/14

Eliche di Gragnano "Pastificio dei Campi" con crema di peperoni,
guanciale croccante e ricotta salata
*Eliche pasta from Gragnano "Pastificio dei Campi" with bell pepper cream,
guanciale and salted ricotta cheese* 1/7

SECONDI
Main course

Polpo mediterraneo arrosto con passata di pomodori gialli
"Casa Marrasso" e peperoni gratinati
*Roasted Mediterranean octopus with yellow tomato sauce
and crusted bell peppers** 1 / 6 / 14

Faraona agricola "Manni" farcita con erbe aromatiche,
lardo di cinta senese e fagiolini all'agro
*Farm guinea fowl stuffed with aromatic herbs, cinta senese lard,
and green beans* 9 / 10 / 12

Magro di manzo "Etrusco" a bassa temperatura
con caponata di verdure estive e salsa di panzanella
*Low temperature "Etrusco" beef shank with summer vegetable caponata
and panzanella sauce* 1 / 9 / 8 / 12

Agnello I.G.P. dei monti "Sibillini" selezione "Ciotti",
patata soffice e funghi di stagione
Umbrian I.G.P. lamb, soft potato and mushrooms 7 / 9 / 12

Suino allo stato brado "Terra Umbra"
con cicoria ripassata e scalogno in agrodolce
*Wild pig "Terra Umbra" with sautéed chicory
and sweet and sour shallot* 6 / 9 / 10 / 12

Fiorentina
Bistecca di vitellone bianco IGP
taglio fiorentina "Fattoria Luchetti"
servita con patate arrosto
Beef Steak fiorentina style 12

Con supplemento euro 5.00 per ogni 100 gr.
With an additional charge of E. 5.00 each 100 gr.

DALL'ORTO
Sides

Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti"
(zucchine, funghi, peperoni, melanzane)
Seasonal grilled vegetables from local farmer

Cicoria ripassata aglio, olio e peperoncino
Sautéed chicory with garlic, oil and chili pepper

Melanzane a funghetto
Fried eggplant with tomato and basil 1 / 5

Insalata di pomodori stagionali dell'agricola "Moretti"
con origano e olio E.V.O.
Seasonal tomato salad with oregano and extra virgin olive oil

Patate novelle di Colfiorito arrosto con rosmarino
Roasted baby potatoes from Colfiorito with rosmarine



Borgobrufa SPA Resort ha aderito al progetto di Campagna Amica di Coldiretti, che garantisce prodotti di qualità, al 100% italiani. Nella nostra cucina, privilegiamo l'utilizzo di prodotti freschi di stagione che vengono lavorati quotidianamente per garantirvi dei piatti genuini ogni giorno, nel rispetto del gusto e delle tradizioni.

Borgobrufa SPA Resort has joined the project "Campagna Amica" from Coldiretti, that guarantees top quality 100% italian products. In our kitchen, we only use fresh and seasonal products processed everyday to give our customer genuine and tasty dishes, giving special attention to our tradition.

Il menù è stato ideato dallo / The menu has been created by our **Chef Andrea Impero**