



BORGORUFA

SPA RESORT

★★★★★

QUATTRO SENSI

ANTIPASTI <i>Starters</i>	Selezione di salumi tipici IGP da produttori umbri <i>Selection of typical IGP Umbrian cold cuts</i> 12	12.00 €
	Selezione di formaggi locali con confetture e frutta secca <i>Selection of local farmer cheese with jam and nuts</i> 7/8/10	15.00 €
	Scarpetta di pomodoro "Cesarino" dell'agricola "Il Poggiolo", uovo Bio "Liberovo" e olive Itrana <i>"Cesarino" tomato from the farm "Il Poggiolo", organic poached egg "Liberovo" and "Itrana" olives</i> 1/3/7/9	12.00 €
	Millefoglie di vegetali dell'agricola "Moretti" con crema di pecorino Romano DOP e tartufo nero uncinato di "San Pietro a Pettine" <i>Millefeuille of vegetables from "Moretti" farm with pecorino Romano cream and black truffle "San Pietro a Pettine"</i> 7	14.00 €
	Tartare di manzo "Etrusco", composta di zucca tonda con capperi di Pantelleria IGP e vinaigrette alla senape <i>"Etruscan" beef tartare, composed of round pumpkin with capers from Pantelleria IGP and mustard vinaigrette**</i> 1/10/12	15.00 €
<hr/>		
PRIMI <i>First course</i>	Crema di fagioli borlotti di "Poggio Aquilone", porri fritti e baccalà Rafols <i>Cream of beans from "Poggio Aquilone" with fried leeks and salted cod fish Rafols*</i> 1/4/9	14.00 €
	Cappellacci artigianali ripieni di prosciutto di "Norcia", fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo uncinato di "San Pietro a Pettine" <i>Artigianal cappellacci stuffed with prosciutto from Norcia, parmigiano cream and black truffle**</i> 1/3/7/9	20.00 €
	Gnocchi di patate rosse di "Colfiorito" al ragù di Chianina <i>Colfiorito potato gnocchi with Chianina beef ragout**</i> 1/3/7/9/12	14.00 €
	Tagliolini di pasta all'uovo con crema di zafferano Città della Pieve Agricola "Melagrani" <i>Egg pasta tagliolini with saffron Città della Pieve farm "Melagrani" **</i> 1/3/7	16.00 €
	Linguine di Gragnano "Pastificio dei Campi" con pesto di broccoli neri e colatura d'alicci di Cetara "Armatore" <i>Linguine from Gragnano "Pastificio dei Campi" with black broccoli pesto and "Armatore" anchovy sauce from Cetara</i> 1/4/7/8	13.00 €

SECONDI <i>Main course</i>	Polpo mediterraneo arrosto con passata di pomodori gialli "Casa Marrazzo" e peperoni gratinati <i>Roasted Mediterranean octopus with yellow tomato sauce and crusted bell peppers*</i> 1 / 6 / 14	24.00 €
	Faraona agricola "Manni" farcita con erbe aromatiche, lardo di cinta senese e fagiolini all'agro <i>Guinea fowl stuffed with aromatic herbs, cinta senese lard and green beans</i> 9 / 10 / 12	21.00 €
	Brasato di manzo "Etrusco" al vino rosso di Montefalco con purea di carote e patate ponte nuovo <i>"Etrusco" braised beef in "Montefalco" red wine with carrot purée and potatoes</i> 9 / 8 / 12	23.00 €
	Rollata d'agnello IGP dei monti Sibillini selezione "Ciotti" su fondente di finocchi gratinati e paté di olive taggiasche <i>Roll of lamb IGP from the "Sibillini" mountains "Ciotti" selection on fennel fondant au gratin and "taggiasca" olives</i> 7 / 9 / 12	25.00 €
	Suino allo stato brado "Terra Umbra" con broccoli e noci all'aceto balsamico di Modena IGP <i>Wild pig "Terra Umbra" with sautéed broccoli and walnuts in balsamic vinegar of Modena IGP</i> 5 / 6 / 10 / 12	24.00 €
	Fiorentina Bistecca di vitellone bianco IGP taglio fiorentina "Fattoria Luchetti" servita con patate arrosto <i>Beef Steak fiorentina style with roasted potatoes</i> 12	8.00 € /100 gr

DALL'ORTO <i>Sides</i>	Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti" (zucca, funghi, peperoni, cipolle) <i>Seasonal grilled vegetables from local farmer (pumpkin, mushrooms, peppers, onions)</i>	9.00 €
	Scarola ripassata con pinoli e uvetta <i>Sautéed escarole salad with pine nut and dry raisin</i> 5	9.00 €
	Cavolo verza stufato con cipolla di Cannara <i>Stewed cabbage with onion</i>	9.00 €
	Bieta all'agro con olio e.v.o. e limone <i>Boiled chard with lemon juice and e.v.o. oil</i>	9.00 €
	Patate novelle di Colfiorito arrosto con rosmarino <i>Roasted baby potatoes from Colfiorito with rosemary</i>	9.00 €



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**