



BORG OBRUFA

SPA RESORT



QUATTRO SENSI

Tutti gli ingredienti e materie prime presenti nel menù del Ristorante Quattro Sensi sono rigorosamente stagionali e interamente provenienti dalla filiera Umbra.

I prodotti sono reperiti direttamente nella zona di produzione, con il contatto diretto tra lo Chef Andrea Impero e il produttore di fiducia. Ogni piatto è preparato al momento, per garantirvi sempre la massima freschezza.

ANTIPASTI

Selezione di salumi tipici IGP da produttori umbri Urbevetus, Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Nursinus	12	€ 15,00
Selezione di formaggi locali con confetture e frutta secca Agraria Rossi Rita, Fattoria Redola Verde, Agricola La Solana	7/8/10	€ 13,00
Millefoglie vegetale di zucca e patate con fonduta di pecorino romano DOP e tartufo nero uncinato "Tenuta San Pietro a Pettine"	7	€ 14,00
Ovo Bio "Liberovo" in crosta di polenta su crema di broccolo romanesco con colatura di alici di Cetara e olive taggiasche	1/3/4/5	€ 12,00
Tartare di manzo "Etrusco", pappa al pomodoro e cavolfiori in due consistenze	** 1/9	€ 15,00

PRIMI PIATTI

Crema di ceci Bio di "Poggio Aquilone" con baccalà in olio cottura, rosmarino e pecorino	* 4/7/9	€ 15,00
Passatelli asciutti con salsiccia di suino brado umbro e crema di broccoli verdi	1/3/7/12	€ 14,00
Cappellacci fatti in casa ripieni di prosciutto di Norcia, salsa di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse "Agricola La Villa" e tartufo nero uncinato "Tenuta San Pietro a Pettine"	** 1/3/7/9/12	€ 20,00
Gnocchi di patate rosse di Colfiorito, crema di zucca dell'agricola "Moretti" con guanciale croccante e blu di pecora di Montefalco	** 1/3/7	€ 14,00
Spaghettoni di Gragnano "Pastificio dei Campi" con bottarga di tonno rosso "Armatore", briciole di pane e pomodori infornati	1/4	€ 17,00

SECONDI PIATTI

Filetto di spigola scottato in salsa alla puttanesca e giardiniera di verdure autunnali dell'agricola "Moretti"	4/9/12	€ 26,00
Galantina di pollo ruspante "Agricola Manni" ripiena di salsiccia fresca di Porco Cinturello Orvietano "Urbevetus" e cime di rapa		€ 23,00
Brasato di manzo "Etrusco" con sugo alla vaccinara, patata soffice e scarole ripiene	7/8/9/12	€ 25,00
Agnello IGP dei Monti Sibillini selezione "Ciotti" in doppia cottura, carciofi arrostiti e jus agli agrumi	1/3/5/7/12	€ 27,00
Suino allo stato brado "Terra Umbra", cicoria e purea di mele candite	5/6/10/12	€ 24,00

DALLA GRIGLIA

Bistecca di vitellone bianco IGP taglio fiorentina o costata dai nostri fidati allevatori: Agrisimba, Bio Alberti, Fattoria Luchetti (servita con patate arrosto)

**Extra a pagamento
€ 8,00 per ogni 100 gr**

DALL'ORTO

Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti" (funghi, peperoni, zucca, cipolla)		€ 9,00
Cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino		€ 9,00
Insalata mista di frutta, crudo di verdure e semi		€ 9,00
Patate di Colfiorito arrosto con rosmarino		€ 9,00

DESSERT

Babà. Rhum e crema pasticcera con amarene	1/3/7	€ 11,00
Cioccolato. Frutto della passione e sale Maldon	3/7/8	€ 12,00
Cannolo. Pistacchi di Bronte, yogurt e frutti di bosco	** 1/3/7/8	€ 13,00
La nostra tagliata di frutta con meringhe e gelè		€ 10,00
Biscotteria	** 1/3/7	€ 7,00
Sorbetti di frutta stagionali e gelati fatti in casa	** 7/8	€ 5,00



ALLERGENI

- 1** Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
2 Crostacei - **3** Uova e prodotti a base di uova - **4** Pesce - **5** Arachidi e derivati
6 Soia e derivati - **7** Latte e derivati - **8** Frutta secca a guscia
9 Sedano - **10** Senape - **11** Sesamo e derivati - **12** Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini - **14** Molluschi e bivalve

* Surgelati all'origine

** Abbattuti a -18° preparati