



MENU  
QUATTRO SENSI

**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 guscio  
**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

Tutti gli ingredienti e materie prime presenti nel menù del Ristorante Quattro Sensi sono rigorosamente stagionali e 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 ideato e creato all'interno della nostra cucina, al momento, per garantirvi sempre la massima freschezza.

## ANTIPASTI

Selezione di salumi tipici IGP da produttori umbri Urbevetus, Ciotti Antichi Saponi, Norcineria Massatani, Il Buiolo	12	€ 19,00
Selezione di formaggi locali con confetture e frutta secca Agraria Rossi Rita, Fattoria La Redola Verde, Agricola La Solana, Agricola Febbi	7 / 8 / 10	€ 17,00
Carciofo fritto alla giudia con fonduta di pecorino romano DOP e mentuccia	5 / 7	€ 16,00
Trota salmonata in porchetta con tartufo nero pregiato "Tenuta San Pietro a Pettine" e maionese al limone	3 / 4 / 5 / 10	€ 18,00
Carpaccio di manzo "Etrusco", mousse di sedano rapa e topinambur croccante	** 1	€ 19,00

## PRIMI PIATTI

Passatina di zucca dell'agricola "Moretti" con calamaretti scottati e cipolla di Cannara in agrodolce	* 12 / 14	€ 17,00
Tubetti rigati di Gagnano "Pastificio dei Campi" risottati con cavolfiori, provola affumicata e basilico	1 / 7 / 9	€ 16,00
Spaghettoni "Pastificio Agricolo Mancini" alla carbonara di alici di Cetara "Armatore" e broccoli	1 / 3 / 4 / 7	€ 18,00
I nostri cappellacci di pasta all'uovo ripieni di prosciutto crudo di Norcia su fonduta di parmigiano bio "La Villa" e tartufo nero pregiato "Tenuta San Pietro a Pettine"	** 1 / 3 / 7 / 9	€ 23,00
Gnocchi di patate rosse di Colfiorito al sugo d'anatra "Agricola Manni"	** 1 / 7 / 9	€ 17,00

## SECONDI PIATTI

Ricciola mediterranea alla griglia con purea di cavolfiori e broccoli all'aceto	4 / 12	€ 31,00
La faraona "Agricola Manni" farcita con lardo di suino brado alle erbe aromatiche, friarielli ripassati e composta di zucca tonda		€ 26,00
Agnello IGP dei Monti Sibillini selezione "Ciotti" alla scottadito con cavolo nero e crema di fagioli cannellini di Poggio Aquilone	7 / 9 / 12	€ 30,00
Punta di petto di manzo "Etrusco" affumicata con parmigiana bianca di carciofi	1 / 3 / 5 / 7 / 9 / 12	€ 29,00
Porco Cinturello Orvietano "Urbevetus" con radicchio brasato e jus all'arancia	9 / 12	€ 30,00

## DALLA GRIGLIA

Bistecca di vitellone bianco IGP taglio fiorentina o costata dai nostri fidati allevatori: Agrisimba, Bio Alberti, Fattoria Luchetti		
Servita con patate arrosto		
		<b>Extra a pagamento € 10,00 per ogni 100 gr</b>

## DALL'ORTO

Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti" (zucca, funghi, peperoni, cipolla)		€ 10,00
Cicoria ripassata con aglio olio e peperoncino		€ 10,00
Bieta rossa dell'agricola "Moretti" all'agro con olio evo DOP Umbria e succo di limone		€ 11,00
Insalata mista di frutta, crudo di verdure e semi		€ 12,00
Patate di Colfiorito arrosto con rosmarino		€ 9,00

## DOLCI

Ricotta e pere. Biscotto alle mandorle e limone	1 / 7 / 8	€ 13,00
Cannolo. Pistacchi di Bronte, yogurt e frutti di bosco	** 1 / 3 / 7 / 8	€ 13,00
Crema bruciata. Vaniglia, gianduia e nocciola	1 / 3 / 7	€ 13,00
La nostra tagliata di frutta con meringhe e gelatine	3	€ 13,00
Biscotteria secca fatta in casa	1 / 3 / 7 / 8	€ 8,00
Sorbetti di frutta stagionali e gelati fatti in casa	** 7 / 8	€ 7,00

## VINI DOLCI AL CALICE

Vernaccia di Cannara <b>Di Filippo</b>	DOC	€ 6,00
Sagrantino passito <b>Pardi</b>	DOCG	€ 6,00
Passito Mammamia <b>Cantina Blasi</b>	IGT	€ 6,00
Occhio di Pernice vinsanto <b>La Palazzola</b>	DOC	€ 7,00
Calcaia Muffa nobile <b>Barberani</b>	DOCG	€ 8,00
Muffato della Sala <b>Castello della Sala</b>	IGT	€ 9,00
Ben Rye passito di Pantelleria <b>Donna Fugata</b>	DOCG	€ 9,00
Barolo chinato <b>Cerretto</b>		€ 10,00
Barolo chinato <b>Cordero di Montezemolo</b>	DOCG	€ 10,00