



BORGORUFA

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 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 Sapori, Norcineria Massatani, Nursinus	12	€ 18,00
Selezione di formaggi locali con confetture e frutta secca Agraria Rossi Rita, Fattoria La Redola Verde, Agricola La Solana, Agricola Febbi	7/8/10	€ 14,00
Fiore di zucca in pastella ripieno di alici di Cetara e mozzarella di bufala con crema di zucchine	1/3/4/5/7	€ 13,00
Carciofo alla romana gratinato con cacio primo sale di capra e crema di lenticchie di Poggio Aquilone	7/9/12	€ 15,00
Battuta di Manzo "Etrusco" emulsione di capperi e tuorlo d'uovo BIO "Liberovo" con misticanza primaverile	**1/3/6	€ 18,00

---

## PRIMI PIATTI

Crema di ceci BIO di Poggio Aquilone, filetto di baccalà in olio cottura e pecorino romano DOP	*4/7/9	€ 15,00
Ravioli fatti in casa ripieni di pecorino di Colforcella e maggiorana con fave fresche e concassé di pomodori	**1/3/7	€ 16,00
Tagliolini all'uovo fatti in casa con asparagina selvatica, crema di pomodorini bruciati e ricotta salata di Montefalco	**1/3/7	€ 17,00
Risoni di Gragnano "Pastificio dei Campi" in salsa di Corbarini "Casa Marrazzo" con mazzancolle adriatiche e limone	*1/2/9	€ 20,00
Vincisgrassi all'uovo fatti in casa con ragù bianco di Porco Cinturello Orvietano "Urbevetus", carciofina selvatica e fiordilatte "Caseificio Montecristo"	1/3/7	€ 19,00

## SECONDI PIATTI

Filetto di branzino pescato con scafata di fave e piselli dell'agricola "Moretti"	4	€ 27,00
Anatra "Fattoria Manni" in doppia cottura con erbe di campo e riduzione di Sagrantino Passito	12	€ 25,00
Agnello IGP dei Monti Sibillini selezione "Ciotti" scottato al timo con patata soffice, capperi di Pantelleria e agretti	7 / 12	€ 30,00
Magro di manzo "Etrusco" a bassa temperatura con caponata di asparagi, pinoli e uva passa in salsa di panzanella primaverile	1 / 8 / 9 / 12	€ 26,00
Suino allo stato brado "Terra Umbra" glassato al miele d'acacia "Le Guardie" con millefoglie di zucchine alla scapece	7 / 9 / 12	€ 25,00

---

## 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  
€ 10,00 per ogni 100 gr**

---

## DALL'ORTO

Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti" (zucchine, funghi, cipolla, asparagi)		€ 9,00
Cicoria ripassata con aglio olio e peperoncino		€ 9,00
Insalata mista di frutta, crudo di verdure e semi		€ 11,00
Patate di Colfiorito arrosto con rosmarino		€ 9,00

---

## DESSERT

Foresta nera. Cioccolato, amarene e sorbetto di ciliegia	1 / 3 / 7	€ 12,00
Cannolo. Pistacchi di Bronte, yogurt e frutti di bosco	** 1 / 3 / 7 / 8	€ 14,00
Crema cotta. Grano, caramello e agrumi	1 / 3 / 5 / 7 / 8	€ 12,00
La nostra tagliata di frutta con meringhe e gelatine	3	€ 12,00
Biscotteria secca fatta in casa	1 / 3 / 7 / 8	€ 7,00
Sorbetti di frutta stagionali e gelati fatti in casa	** 7 / 8	€ 6,00



#### 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