



QUATTRO SENSI

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 menu è stato ideato dallo / The menu has been created by our
Chef Andrea Impero.

ALLERGENI / ALLERGENS

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / *Cereal with gluten: wheat, barley, rye, oat, spelt*
2 Crostacei / *Shellfish* - **3** Uova e prodotti a base di uova / *Eggs* - **4** Pesce / *Fish* - **5** Arachidi e derivati / *Peanuts*
6 Soia e derivati / *Soya* - **7** Latte e derivati / *Milk and dairy* - **8** Frutta secca a guscio / *Dry fruit with shell*
9 Sedano / *Celery* - **10** Senape / *Mustard* - **11** Sesamo e derivati / *Sesame* - **12** Anidride solforosa e solfiti / *Sulfites*
13 Lupini / *Lupins* - **14** Molluschi e bivalve / *Clams and mussels*

*Surgelati all'origine / *Frozen product* **Abbattuti a -18° preparati / *Shocked at -18° after processing*

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"
Bio 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 parmiggiana 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 fo 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 Gagnano "Pastificio dei Campi" con crema di peperoni, guanciale croccante e ricotta salata
Eliche pasta from Gagnano "Pastificio dei Campi" with bel pepper cream, guanciale and salted ricotta cheese 1 / 7

SECONDI
Main course

Polpo mediterraneo arrosto con passata di pomodori gialli "Casa Marrazzo" 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 and 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.
Whit an additional charge of E. 5.00 each 100 gr.

DALL'ORTO
Sides

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

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

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

Insalata di pomodori stagionali dell'atrigola "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