BORGOBRUFA
SPA RESORT
★★★★★

BORGOBRUFA
SPA RESORT
★★★★★
QUATTRO SENSI

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 */ Solfures*
13 Lupini */ Lupins* - **14** Molluschi e bivalve */ Clams and mussels*

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

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.

BORGOBRUFA
SPA RESORT
★★★★★

ANTIPASTI *Starters*

Selezione di salumi tipici IGP da produttori umbri
Selection of tipical IGP Umbrian cold cuts

Selezione di formaggi locali con confetture e frutta secca
Selection of local farmer cheese with jam and nuts 7 / 8 / 10

Baccalà fritto, crudo di cavolfiori e limone
Fried "cod fish", raw cauliflower and lemon ** 1 / 3 / 4 / 5

La Parmigiana di sedano bianco dell'agricola Moretti
"Parmigiana" of celery from local farmer 1 / 3 / 4 / 5 / 7

Battuta di vitellone "Etrusco"
con insalata di radici e capperi di Pantelleria
Beef tartare with root salad and capers ** 3 / 5 / 6 /

PRIMI *First course*

Crema di cicerchie di Poggio Aquilone
con erbette spontanee e trota della Valnerina confit
Cicerchie beans soup with wild herbs and trout ** 4 / 9

Ciriole acqua e farina con sugo alla "Ternana"
e pecorino di Colforcella
Homemade Ciriole pasta in "Ternana" tomato sauce and pecorino cheese 1 / 7

Maccheroncini di Gragnano "Pastificio dei Campi"
con ricotta di pecora e ciccioli
Maccheroncini from Gragnano with ricotta cheese and lard 1 / 7

Tagliatelle fatte in casa al ragù di Chianina
Homemade tagliatelle pasta with Chianina beef ragout 1 / 3 / 7 / 9

Cappellacci artigianali farciti con prosciutto di Norcia,
fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo "Uncinato"
Homemade cappellacci stuffed with prosciutto from Norcia, Parmigiano cream and black truffle ** 1 / 3 / 7 / 9

SECONDI *Main course*

Il Coniglio "di Manni" in porchetta, salsa alla cacciatora e bietole
Stuffed local rabbit in "cacciatora" sauce with chard 9

Filetto di spigola in guazzetto all'acqua pazza
Sea bass fillet in acqua pazza style 4 / 9

Agnello IGP dei monti "Sibillini", broccolo romanesco e castagne
Umbrian IGP lamb, broccoli and chestnuts

Suino allo stato brado "Terra Umbra" con mele nostrane e friarelli
Umbrian pork belly with apple and "friarielli" broccoli 9 / 10

Entrecote di manzo "Etrusco" ai ferri, patata rossa di Colfiorito
all'olio Moraiolo e spinaci saltati
Grilled beef entrecote, red potatoes from Colfiorito, "Moraiolo" extra virgin olive oil and spinach

Fiorentina
Bistecca di vitellone bianco IGP taglio fiorentina
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
(zucca, cipolla, peperoni, radicchio)
Seasonal grilled vegetables from local farmer

Broccolo Romanesco con capperi e olive
Romanesco broccolo with capers and olives

Scarole stufate con pinoli e uvetta
Stewed escarole with pine nuts and dry raisin 8

Spinaci saltati in padella aglio, olio e peperoncino
Sauteed spinach, garlic, chili pepper and olive extra virgin olive oil

Patate arrosto con rosmarino
Roasted baby potatoes with rosmary