



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

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*

Carciofo alla romana gratinato con cacio primo sale di capra e crema di lenticchie di "Poggio Aquilone"
Artichokes in roman style gratinated with primo sale cheese and lentils cream 7/9

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 erbe spontanee e trota della Valnerina confit
*Cicerchie beans soup with wild herbs and trout ** 4/9*

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

Tortelloni di zucca, burro, salvia e parmigiano 24 mesi con tartufo nero pregiato di Norcia
*Homemade tortelloni pasta stuffed with pumpkin, butter, sage and parmigiano with black truffle from Norcia ** 1/3/7*

Tagliatelle fatte in casa al ragù di Chianina
Homemade tagliatelle pasta with Chianina beef ragout 1/3/7/9/12

Mezzani rigati di Gragnano "Pastificio dei Campi" alla "Gricia" con carciofi arrostiti
Mezzani pasta from Gragnano in "Gricia" sauces and artichokes 1/7

SECONDI
Main course

Il Coniglio "di Manni" in porchetta, salsa alla cacciatora e bietole
Stuffed local rabbit in "cacciatora" sauce with chard 9/12

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 12

Suino allo stato brado "Terra Umbra" con mele nostrane e friarelli
Umbrian pork belly with apple and "friarelli" broccoli 9/10/12

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 12

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.
With 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 broccoli 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 rosemary