



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, Il Buiolo	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
Uovo croccante Bio "Liberovo" su crema di zucchine e bottarga di tonno rosso "Armatore"	3/4/5	€ 15,00
Il tortino di melanzane dell'agricola "Moretti" con salsa al basilico e mozzarella	1/5/7	€ 14,00
Battuta di Manzo "Etrusco" e tartare di pomodori stagionali con maionese di alici salate	**1/3/4	€ 18,00

PRIMI PIATTI

Vellutata di verdure estive marinate dell'agricola "Moretti" con maltagliati fatti in casa alle vongole veraci	1/3/4/12	€ 16,00
Tortelloni fatti in casa ripieni di melanzane al basilico e pomodoro San Marzano DOP alla norma	**1/3/5/7	€ 16,00
Tagliolini all'uovo fatti in casa con fiori di zucca, guanciale all'aceto e pecorino romano DOP	**1/3/7	€ 15,00
Risoni di Gragnano "Pastificio dei Campi" in salsa di Corbarini "Casa Marrazzo" con mazzancolle adriatiche e limone	*1/2/9	€ 18,00
Lasagna bianca fatta in casa con ragù bianco di Porco Cinturello Orvietano "Urbevetus", tartufo estivo "San Pietro a Pettine" e fiordilatte del "Caseificio Montecristo"	1/3/7	€ 20,00

SECONDI PIATTI

Filetto di Branzino selvatico alla griglia con salsa al limone e tabulé di verdure di stagione	1 / 4	€ 27,00
Pollo ruspante "Agricola Manni" alla romana con patate e peperoni		€ 23,00
Rollata d'agnello IGP dei Monti Sibillini selezione "Ciotti" scottato al timo, con patata soffice e funghi di bosco	7 / 12	€ 30,00
Magro di manzo "Etrusco" brasato, pancotto di pomodori Pomonte e fagiolini all'agro	1 / 9 / 12	€ 27,00
Suino allo stato brado "Terra Umbra" glassato al miele d'acacia "Le Guardie" con millefoglie di zucchine alla scapece	7 / 9 / 12	€ 24,00

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, melanzane, peperoni, pomodori)		€ 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	€ 13,00
Mousse. Pesche, biscotto di riso, mandorle	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