



Tutti gli ingredienti e materie prime presenti nel menù del Ristorante Quattro Sensi sono stagionali e provenienti dalla filiera Umbra. I prodotti sono reperiti 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.

All the ingredients and raw materials present in the Quattro Sensi Restaurant menu are seasonal and entirely from the Umbrian supply chain. The products are sourced directly in the production area, with direct contact between Chef Andrea Impero and the trusted producer. Each dish is conceived and created within our kitchen, to always guarantee the utmost freshness.

I NOSTRI CLASSICI / OUR CLASSICS

Sformatino di fiori di zucca con ricotta di pecora e crema di pomodori gialli "Casa Marazzo"

Courgette flower flan with sheep's ricotta and "Casa Marazzo" yellow tomato cream

7

Tagliatelle fatte in casa al ragù di Chianina

Homemade tagliatelle pasta with Chianina beef ragout

** 1 / 3 / 7 / 9 / 12

Biancostato di manzo "Etrusco" stracotto con jus al Sagrantino e cipolla rossa di Cannara

Overcooked beef rack with Sagrantino wine sauce and red onion

6 / 7 / 9 / 12

€ 65,00

ANTIPASTI / STARTERS

Selezione di salumi IGP da produttori umbri: Urbevetus, Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Il Buiolo
Selection of typical IGP Umbrian cold cuts: Urbevetus, Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Il Buiolo

12 € 20,00

Selezione di formaggi locali con confetture e frutta secca: Agraria Rossi Rita, La Redola Verde, La Solana, Agricola Febbi
Selection of local farmer's cheese with jams and dried fruit: Agraria Rossi Rita, La Redola Verde, La Solana, Agricola Febbi

7 / 8 / 10 € 19,00

Alici fritte ripiene con cacio di capra e origano, pomodori marinati e cipolla di Cannara
Fried anchovies stuffed with goat's cheese and oregano, marinated tomatoes and Cannara onion

** 1 / 3 / 4 / 7 / 12 € 19,00

Battuta di manzo "Etrusco" con carciofi croccanti e salsa tartara
"Etrusco" beef tartare with crunchy artichokes and tartar sauce

** 1 / 3 / 5 / 9 € 20,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Vellutata di fagioli cannellini di Poggio Aquilone, baccalà mantecato e pane fritto
Poggio Aquilone cannellini bean soup, codfish and fried bread

1 / 4 / 9 € 21,00

Tortelli all'uovo fatti in casa ripieni di carciofi alla romana con fonduta di parmigiano e prosciutto di Norcia croccante
Homemade egg tortelli filled with artichokes, parmesan fondue and crunchy Norcia prosciutto

** 1 / 3 / 7 € 23,00

Tagliolini paglia e fieno fatti in casa con ragù di salsiccia di suino brado e asparagina selvatica
Homemade straw and hay tagliolini with wild pig sausage ragù and wild asparagine

** 1 / 3 / 7 / 12 € 22,00

Risoni di Gragnano "Pastificio dei Campi" mantecati con fave, maggiorana e pecorino romano
Risoni pasta from Gragnano "Pastificio dei Campi" creamed with broad beans, marjoram and pecorino romano

1 / 7 € 20,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Filetto di branzino del Mediterraneo in crosta di patate con asparagi verdi e bianchi
Mediterranean sea bass fillet in potato crust with green and white asparagus

** 4 / 7 € 33,00

Agnello IGP dei Monti Sibillini selezione "Ciotti" in doppia cottura con agretti agli agrumi
Lamb from the Sibillini Mountains "Ciotti" selection double cooked with citrus fruit agretti

1 / 3 / 12 € 32,00

Suino Cintino nero del Lago Trasimeno "Orto a Mirabella" cotto a bassa temperatura, salsa barbecue e spinaci in osmosi
Black Cintino pig from Lake Trasimeno "Orto a Mirabella" low-temperature cooked, barbecue sauce and spinach

9 / 12 € 30,00

Arrosto di manzo "Etrusco" alle erbe aromatiche, purea di piselli e cipollotti
"Etrusco" roast beef with aromatic herbs, pea puree and spring onion

€ 31,00

DALLA GRIGLIA / FROM THE GRILL

Bistecca di vitellone bianco IGP taglio fiorentina o costata dai nostri fidati allevatori: Agrisimba, Bio Alberti, Fattoria Luchetti
Servita con patate arrosto
Beef IGP Florentine steak or rib eye steak from our trusted local farmers: Agrisimba, Bio Alberti, Fattoria Luchetti
Served with roasted potatoes

Extra a pagamento € 10,00 per ogni 100 gr
With an extra charge of € 10,00 each 100 gr

ALLERGENI / ALLERGENS

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / *Cereals 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 / *Sulfures - 13* Lupini / *Lupins - 14* Molluschi e bivalve / *Clams and mussels*

* Surgelati all'origine / *Frozen product*

**Abbattuti a -18° preparati / *Shocked at -18° after processing*

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti"
(zucchine, funghi, peperoni, cipolla)
Grilled seasonal vegetables from the "Moretti" farm
(courgettes, mushrooms, peppers, onion) € 11,00

Cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino
Chicory sautéed with garlic, oil and chilli pepper € 11,00

Insalata mista di frutta, crudo di verdure e semi
Mixed salad of fresh fruit, raw vegetables and seeds € 12,00

Patate di Colfiorito arrosto con rosmarino
Roasted Colfiorito potatoes with rosemary € 10,00

DESSERT

Cannolo. Pistacchi di Bronte, yogurt e frutti di bosco
Cannolo. Pistachios from Bronte, yogurt and wild berries
** 1 / 3 / 7 / 8 € 13,00

Tartelletta. Lamponi e cioccolato bianco
Tartlet. Raspberries and white chocolate
1 / 3 / 7 € 13,00

Tropical. Cocco, mango, papaya e frutto della passione
Tropical. Coconut, mango, papaya and passion fruit
** 3 € 13,00

La nostra tagliata di frutta con meringhe e gelatine
Our fruit platter with meringues and jellies
3 € 13,00

Biscotteria secca fatta in casa
Homemade biscuits
1 / 3 / 7 / 8 € 8,00

Sorbetti di frutta stagionali e gelati fatti in casa
Homemade seasonal fruit sorbets and ice creams
** 7 / 8 € 7,00