



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.

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti"
(zucchine, melanzane, peperoni, pomodori)
Grilled seasonal vegetables from the "Moretti" farm
(courgettes, eggplants, bell peppers, tomatoes) € 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

Brownies al cioccolato 70% "Marco Colzani" e cremoso
ai frutti rossi
Brownies 70% chocolate "Marco Colzani" with red fruit cream
3 / 7 / 8 € 13,00

Babà. Limoncello, panna e fragole
Babà. Limoncello, cream and strawberries
** 1 / 3 / 7 / 12 € 13,00

Mousse al cocco con mandorle e pesche
Coconut mousse with almonds and peaches
3 / 7 / 8 € 13,00

La nostra composizione 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 / 5 / 7 / 8 € 9,00

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

ANTIPASTI / STARTERS

Selezione di salumi IGP da produttori umbri: Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Il Buiolo
Selection of typical IGP Umbrian cold cuts: Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Il Buiolo
12 € 20,00

Selezione di formaggi locali con confetture artigianali e frutta secca: Agraria Rossi Rita, La Redola Verde, Agricola Febbi
Selection of local farmer's cheese with jams and dried fruit: Agraria Rossi Rita, La Redola Verde, Agricola Febbi
7 / 8 / 10 € 19,00

Cardoncelli arrosto, salsiccia di suino brado e ricotta infornata "Agricola Febbi"
Roasted cardoncelli mushrooms, free-range pork sausage, and baked ricotta from "Agricola Febbi"
1 / 7 / 9 € 18,00

Polpo verace, insalata Olivier e flan di piselli
Fresh octopus, Olivier salad, and pea flan
* 1 / 3 / 4 / 7 / 9 / 12 € 21,00

Tartare di manzo "Etrusco" con pomodori, maionese di alici, capperi e olive
"Etrusco" beef tartare with tomatoes, anchovy mayonnaise, capers, and olives
** 1 / 3 / 4 € 22,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Vellutata di ceci di Poggio Aquilone con patate croccanti e passatelli fatti in casa
Poggio Aquilone chickpea cream soup with crispy potatoes and homemade passatelli pasta
1 / 3 / 4 / 7 / 9 € 20,00

Chitarrini all'uovo con funghi di bosco e tartufo nero estivo "Tenuta San Pietro a Pettine"
Chitarrini egg pasta with wild mushrooms and summer black truffle from "Tenuta San Pietro a Pettine"
** 1 / 3 / 7 € 25,00

Ravioli all'uovo artigianali alla caprese, ripieni di mozzarella di bufala, maggiorana e pomodorini arrostiti
Handmade egg ravioli Caprese-style, filled with buffalo mozzarella, marjoram, and roasted cherry tomatoes
** 1 / 3 / 7 € 22,00

Linguine di grano duro "Pastificio Lo Spago" alla Nerano con zucchine fritte, cacio e basilico
Durum wheat linguine from "Pastificio Lo Spago" Nerano-style with fried zucchini, cheese, and basil
1 / 3 / 7 € 20,00

Risoni di Gragnano "Pastificio Dei Campi" alla crema di scampi mediterranei, aglio, olio e peperoncino
Gragnano risoni "Pastificio Dei Campi" with Mediterranean scampi cream, garlic, olive oil, and chili pepper
1 / 2 / 7 € 24,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Filetto di branzino grigliato, millefoglie di zucchine alla scapece
Grilled sea bass fillet with zucchini millefeuille in scapece style
** 4 € 33,00

Bombetta di melanzane alla puttanesca con provola affumicata
Eggplant roll filled with smoked provola cheese in puttanesca style
1 / 4 / 7 € 27,00

Pollo ruspante "Agricola Manni" all'arrabbiata con patate
Free-range chicken from "Agricola Manni" arrabbiata-style with potatoes
€ 31,00

Rotolino di porchetta di suino Umbro alle erbe aromatiche con peperoni arrosto
Roll of Umbrian pork porchetta with aromatic herbs and roasted peppers
12 € 32,00

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 € 33,00

DALLA GRIGLIA / FROM THE GRILL

Bistecca di vitellone bianco IGP taglio fiorentina o costata dagli allevatori: Agrisimba, Bio Alberti, Fattoria Luchetti
Servita con patate arrosto
Beef IGP Florentine steak or rib eye steak from the 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 / *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*