

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

Millefoglie vegetale di zucca, patate e salvia su fonduta di pecorino di Norcia e tartufo nero uncinato "Tenuta San Pietro a Pettine"

Vegetable millefeuille of pumpkin, potatoes and sage on pecorino di Norcia fondue with black truffle "Tenuta San Pietro a Pettine"

7

Pappardelle all'uovo fatte in casa con ragù bianco di Porco Cinturello Orvietano "Urbevetus", arancia e finocchietto selvatico

Homemade egg pappardelle with Porco Cinturello Orvietano "Urbevetus" white ragout, orange and wild fennel

1 / 3 / 7 / 9 / 12

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

Braised beef rack with Sagrantino wine sauce and red onion

6 / 7 / 9 / 12

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 20,00

Cardoncello arrosto, salsiccia di suino brado e ricotta infornata
Roasted cardoncelli mushrooms, free-range pork sausage, and baked ricotta

1 / 3 / 7 21,00

Carciofo alla romana ripieno di cacio primo sale su crema di lenticchie di Poggio Aquilone
Roman-style artichoke stuffed with cacio primo sale on Poggio Aquilone lentil cream

7 / 9 20,00

Tartare di manzo "Etrusco" con tuorlo d'uovo bio "Liberovo" e salsa di panzanella autunnale
"Etrusco" beef tartare with organic egg yolk "Liberovo" and autumn panzanella sauce

** 1 / 3 22,00

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 / *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*

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Passatina di zucca dell'agricola "Moretti" con calamaretti scottati e cipolla di Cannara in agrodolce
Velouté of pumpkin from farm "Moretti" with seared baby squid and sweet-and-sour Cannara onion

12 / 14 20,00

Pasta mista di grano duro "Pastificio Lo Spago" con ceci di Poggio Aquilone e baccalà al rosmarino
Assorted durum wheat pasta "Pastificio Lo Spago" with Poggio Aquilone chickpeas and rosemary cod

1 / 4 / 9 / 12 21,00

Tagliolini all'uovo con pesto di broccoli e pinoli, aglio, olio e peperoncino
Egg tagliolini with broccoli and pine nut pesto, garlic, olive oil and chili peppers

1 / 3 / 8 19,00

I nostri cappellacci di pasta all'uovo ripieni di prosciutto crudo di Norcia su fonduta di parmigiano bio "La Villa" e tartufo uncinato "Tenuta San Pietro a Pettine"
Our egg pasta cappellacci filled with Norcia prosciutto crudo on organic Parmigiano fondue "La Villa" with black truffle "Tenuta San Pietro a Pettine"

** 1 / 3 / 7 / 9 25,00

Gnocchi di patate rosse di Colfiorito alla Gricia con carciofi croccanti
Red Colfiorito potato gnocchi Gricia-style with crispy artichokes

1 / 7 20,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Ricciola mediterranea alla griglia con purea di cavolfiori e broccoli all'aceto
Grilled Mediterranean amberjack with cauliflower purée and broccoli in vinegar

4 / 12 33,00

Parmigiana di cipolle di Cannara con ristretto di pomodori corbarini "Casa Marrazzo"
Cannara onion parmigiana with Corbarino tomato reduction "Casa Marrazzo"

1 / 3 / 7 27,00

Rollata d'agnello IGP dei Monti Sibillini selezione "Ciotti" scottato al timo, bietoline e cavolo nero
Roll of IGP lamb from the Monti Sibillini "Ciotti" selection, seared with thyme, Swiss chard and kale

9 / 12 33,00

Capocollo di suino brado cotto a bassa temperatura con jus all'arancia e radicchio brasato
Slow-cooked wild pork with orange jus and braised radicchio

9 / 12 30,00

Spezzatino di manzo "Etrusco" in umido con cime di rapa e patate di Colfiorito
"Etrusco" beef stew with broccoli rabe and Colfiorito potatoes

9 / 12 32,00

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 Eur 10,00 per ogni 100 gr
With an extra charge of Eur 10,00 each 100 gr

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti" (zucca, funghi, peperoni, cipolla) <i>Grilled seasonal vegetables from the "Moretti" farm</i> (pumpkin, mushrooms, bell peppers, onion)	11,00
Cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino <i>Chicory sautéed with garlic, oil and chilli pepper</i>	11,00
Insalata mista di frutta, crudo di verdure e semi <i>Mixed salad of fresh fruit, raw vegetables and seeds</i>	12,00
Patate di Colfiorito arrosto con rosmarino <i>Roasted Colfiorito potatoes with rosemary</i>	10,00

DESSERT

Brownies al cioccolato 70% "Marco Colzani" noci e arancia <i>Brownies 70% chocolate "Marco Colzani" walnuts and orange</i> 7 / 8	13,00
Cannolo. Pistacchi di Bronte, yogurt e frutti di bosco <i>Cannolo. Pistachios from Bronte, yogurt and wild berries</i> ** 1 / 3 / 7 / 8	13,00
Tartelletta di mela e cannella <i>Tarte of apple and cinnamon</i> 1 / 3 / 7	13,00
La nostra composizione di frutta con meringhe e gelatine <i>Our fruit platter with meringues and jellies</i> 3	13,00
Biscotteria secca fatta in casa <i>Homemade biscuits</i> 1 / 3 / 5 / 7 / 8	9,00
Sorbetti di frutta e gelati fatti in casa <i>Homemade fruit sorbets and ice creams</i> ** 7 / 8	8,00