

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 ingredients on the Ristorante Quattro Sensi menu are seasonal and sourced from Umbria. We select them directly from local producers, fostering a close relationship between Chef Andrea Impero and his trusted suppliers. Each dish is carefully conceived and prepared to order, ensuring exceptional freshness and quality.

I CLASSICI DEL BORGO / BORGO'S CLASSICS

Sformatino di fiori di zucca ripieno di ricotta e pomodori secchi "Casa Marrazzo"

Delicate zucchini blossom flan filled with fresh ricotta and sun-dried tomatoes by "Casa Marrazzo"

7

Gnocchi di patate alla gricia con guanciale di Cinta Senese e carciofi alla mentuccia

Handcrafted potato gnocchi in the traditional "gricia" style, featuring cured jowl of Cinta Senese and baby artichokes scented with wild mint

1 / 7

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

Slow-braised "Etrusco" beef short rib, served with a Sagrantino jus and sweet red onion from Cannara

6 / 7 / 9 / 12

€ 67,00

ANTIPASTI / STARTERS

Selezione di salumi tipici IGP da produttori umbri: Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Il Buiolo
Selection of traditional Umbrian PGI cured meats from artisanal producers: Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Il Buiolo

12 20,00

Selezione di formaggi locali con confetture e frutta secca dai produttori: Agraria Rossi Rita, La Redola Verde, Agricola Febbi
Selection of local farmhouse cheeses accompanied by preserves and dried fruit from Agraria Rossi Rita, La Redola Verde, Agricola Febbi

7 / 8 / 10 20,00

Il carciofo alla Giudea con fonduta di Pecorino Romano
Crisp Roman-Jewish style artichoke served with a velvety Pecorino Romano fondue

7 20,00

Tartare di Manzo "Etrusco" con senape, scalogno confit e capperi, polvere di bruschetta e pinzimonio
Hand-cut "Etrusco" beef tartare with wholegrain mustard, shallot confit, capers, bruschetta crumble and crudités

** 1 / 6 / 9 / 10 22,00

Uovo bio "Liberovo" a bassa temperatura all'Amatriciana con torta umbra al formaggio
Organic "Liberovo" egg slow-cooked at low temperature "Amatriciana" inspired, served with Umbrian cheese bread

1 / 3 / 7 21,00

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

Zuppa "Garmugia" di piselli, fave e asparagi con gnocchetti di pane e maggiorana
Spring "Garmugia" pea soup, broad beans and asparagus, enriched with bread gnocchetti and fresh marjoram

1 / 3 20,00

Spghettini pastificio "Lo Spago" aglio, olio e peperoncino con vongole veraci e crema di pomodorini gialli "Casa Marrazzo"
Spghettini by Pastificio "Lo Spago" with garlic, extra virgin olive oil and chili, topped with fresh clams and yellow datterino tomato cream by "Casa Marrazzo"

** 1 / 14 22,00

Fusillone pastificio "Lo Spago" alla carbonara di asparagina selvatica
Bronze-drawn fusillone by Pastificio "Lo Spago" in a refined wild asparagus carbonara

1 / 3 / 7 21,00

I nostri cappellacci di pasta all'uovo ripieni di faraona in salmi, burro e salvia
House-made egg pasta cappellacci filled with guinea fowl in salmi, finished with browned butter and sage

** 1 / 3 / 7 / 12 23,00

Tagliatella all'uovo con ragù di salsiccia di suino brado "Manni" e cacio di Norcia
Fresh egg tagliatelle with "Manni" wild-raised pig sausage ragù and aged pecorino from Norcia

1 / 3 / 7 21,00

SECONDI PIATTI / MAINS

Filetto di branzino "Aquanaria", cipollotto sotto sale e crema di piselli
Line-caught sea bass by "Aquanaria", served with lightly salted spring onion and smooth pea purée

4 34,00

Cotoletta d'Agnello IGP dei Monti Sibillini selezione "Ciotti" con salsa allo yogurt e agretti
PGI lamb cutlet from the Monti Sibillini "Ciotti" selection, accompanied by yogurt sauce and sautéed agretti

1 / 3 / 7 / 9 33,00

Pancetta di suino brado glassata in salsa barbecue e spinaci in osmosi
Glazed wild pork belly with artisanal barbecue reduction and osmosis-treated spinach

12 30,00

Roast-beef di manzo "Etrusco", patate schiacciate e asparagi
Roasted "Etrusco" beef, crushed heritage potatoes and seasonal asparagus

7 33,00

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

1 / 3 / 7 27,00

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
PGI White Veal T-bone or rib steak sourced from our trusted farms: Agrisimba, Bio Alberti, Fattoria Luchetti
Served with roasted potatoes

Supplemento: € 10,00 per 100 g

Supplement: € 10,00 per 100 grs

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Verdure di stagione grigliate da "Agricola Moretti":
zucchine, asparagi, funghi, pomodori
*Seasonal grilled vegetables from "Agricola Moretti": zucchini,
asparagus, mushrooms, tomatoes* 11,00

Cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino
Sautéed chicory with garlic, e.v. olive oil and chili 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 potatoes from Colfiorito with rosemary 9,00

DESSERTS

Lingotto al gianduia con albicocche caramellate e nocciole
*Gianduja chocolate bar with caramelised apricots and
toasted hazelnuts*
** 1 / 7 / 8 13,00

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

Bavarese alla vaniglia, fragole, olio evo e basilico
Vanilla Bavarian cream, strawberries, e.v. olive oil and basil
** 1 13,00

La nostra composizione di frutta con meringhe e gelatine
Our fruit composition with meringues and house-made jellies
3 13,00

Biscotteria secca fatta in casa
Selection of house-made dry biscuits
1 / 3 / 7 / 8 9,00

Sorbetti di frutta e gelati fatti in casa
House-churned fruit sorbets and artisanal ice creams
** 7 / 8 8,00