



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"

Zucchini flower flan stuffed with ricotta and sun-dried tomatoes
"Casa Marrazzo"

7

Linguine pastificio "Lo Spago" alla Nerano con zucchine fritte, cacio e basilico

Nerano-style linguine from "Lo Spago" pasta factory, fried zucchini, cheese, and basil

1 / 7

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

Slow-braised "Etrusco" beef with Sagrantino jus and Cannara red onion

6 / 7 / 9 / 12

€ 67

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti": zucchine, melanzane, peperoni, pomodori

Seasonal grilled vegetables from "Moretti" farm: zucchini, eggplant, peppers, tomatoes

€ 11

Cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino

Sautéed chicory with garlic, olive oil and chili pepper

€ 11

Insalata mista di frutta, crudo di verdure e semi

Mixed salad of fresh fruit, raw vegetables and seeds

€ 12

Patate di Colfiorito arrosto con rosmarino e olio

Roasted potatoes from Colfiorito with rosemary and oil

€ 10

DESSERTS

Tartelletta al caramello con pesche flambate e fiordilatte di capra
Caramel tartlet with flambéed peaches and goat's milk mozzarella

** 1 / 3 / 7

€ 13

Cannolo. Pistacchi di Bronte, yogurt e frutti di bosco

Cannolo. Bronte Pistachios, yogurt and wild berries

** 1 / 3 / 7 / 8

€ 13

Tropical: biscotto al cocco glassato al cioccolato con frutti esotici e spezie

Tropical: chocolate-glazed coconut biscuit with exotic fruits and spices

3 / 7

€ 13

La nostra composizione di frutta con meringhe e gelatine

Our fruit composition with meringues and jellies

3

€ 13

Biscotteria secca fatta in casa

Selection of house-made dry biscuits

1 / 3 / 7 / 8

€ 9

Sorbetti di frutta e gelati fatti in casa

Homemade fruit sorbets and ice creams

** 7 / 8

due gusti / two scoops € 8

ANTIPASTI / STARTERS

Selezione di salumi tipici IGP da produttori umbri: Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Il Buiolo
Selection of traditional PGI cured meats from Umbrian producers: Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Il Buiolo
 12 € 23

Selezione di formaggi locali con confetture artigianali e frutta secca dai produttori: Agraria Rossi Rita, La Redola Verde, Agricola Febbi
Selection of local cheeses with artisanal jams and dried fruit from Agraria Rossi Rita, La Redola Verde, Agricola Febbi
 7 / 8 / 10 € 21

Mattonella di peperone in salsa tonnata e capperi fritti
Pepper brick in tuna sauce and fried capers
 3 / 4 / 6 / 10 € 18

Baccalà in tempura con crema di zucchine, pesche alla brace e limone confit
Cod tempura with zucchini cream, grilled peaches, and lemon confit
 ** 1 / 4 € 21

Tartare di manzo "Etrusco" con spuma alla carbonara, scalogno confit e tartufo nero estivo
"Etrusco" beef tartare with carbonara mousse, confit shallots, and black summer truffle
 ** 3 / 7 € 21

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Vellutata di cicerchia di Poggio Aquilone con brunoise di verdure e passatelli fatti in casa
Poggio Aquilone grass pea soup with a vegetable brunoise and homemade passatelli
 1 / 3 / 7 / 9 € 18

Tagliatella all'uovo alla puttanesca di peperoni e olive taggiasche
Egg tagliatelle with pepper puttanesca and Taggiasca olives
 ** 1 / 2 / 3 / 4 € 21

Tortellone all'uovo ripieno alla Norcina con salsiccia di suino brado, ricotta di pecora e tartufo nero estivo
Egg tortellone stuffed with Norcina-style wild-caught pork sausage, sheep's milk ricotta, and black summer truffle
 ** 1 / 3 / 7 € 25

Umbricelli acqua e farina con ragù bianco di cortile e briciole di pane fritto al finocchietto selvatico
Umbricelli pasta with water and flour, with a white farmyard ragù, fried breadcrumbs with wild fennel
 1 / 4 / 9 / 12 € 23

Tubetti rigati pastificio "Lo Spago" cacio, pepe e cozze
Tubetti rigati pasta from the "Lo Spago" pasta factory, with cheese, pepper, and mussels
 ** 1 / 7 / 14 € 22

SECONDI PIATTI / MAINS

Sandwich di spigola "Aquanaria" al pepe verde con zucchine marinate
"Aquanaria" sea bass sandwich with green peppercorns and marinated zucchini
 ** 1 / 3 / 4 / 12 € 34

Rotolino di melanzane alla parmigiana con provola affumicata, salsa basilico e salsa mozzarella
Eggplant parmigiana roll with smoked provola cheese, basil sauce, and mozzarella sauce
 1 / 7 € 26

Coniglio porchettato alla cacciatora con peperoncini friggirelli in agrodolce
Rabbit cacciatore-style roasted with sweet and sour friggirelli peppers
 12 € 33

Capocollo di maiale marinato al ginepro e aceto balsamico, chutney di mele e cicoria ripassata
Juniper- and balsamic-marinated pork "capocollo" (collar), apple chutney, and sautéed chicory
 9 / 12 € 31

Roast beef di manzo "Etrusco" con patata morbida all'olio Moraiolo e fagiolini
Roast beef "Etrusco" with soft potatoes in Moraiolo oil and green beans
 € 33

DALLA GRIGLIA / FROM THE GRILL

Bistecca di vitellone bianco IGP taglio fiorentina o costata dagli allevatori: Agrisimba, Bio Alberti, Ciotti Antichi Sapori
 Servita con patate arrosto
PGI White Veal steak, Florentine cut or rib-eye, from farmers: Agrisimba, Bio Alberti, Ciotti Antichi Sapori
 Served with roasted potatoes

€11 per 100g: Prezzo finale determinato da peso effettivo tagli disponibili
 €11 per 100g: Final price determined by actual weight of available cuts

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*