BORGOBRUFA
SPA RESORT
★★★★★

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*

Patè di fegatini di pollo delle tradizione umbra con crostoni di pane e alici salate
Traditional Umbrian chicken liver pâté served with toasted bread and salted anchovies
1 / 4 / 9 / 12

Cappellacci di pasta all'uovo ripieni di prosciutto di Norcia, fonduta di parmigiano e tartufo nero uncinato
Egg pasta cappellacci filled with Norcia ham, Parmigiano fondue, and black truffle "uncinato"
** **1 / 3 / 4 / 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
Grilled seasonal vegetables from the "Moretti" farm: pumpkin, onion, bell peppers, mushrooms € 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

Paris-Brest con farina di castagne, composta di cachi e mousse alla vaniglia
Paris-Brest with chestnut flour, persimmon compote, and vanilla mousse
1 / 3 / 7 € 13

Cannolo. Pistacchi di Bronte, yogurt e frutti di bosco
Bronte pistachio cannolo with yogurt and mixed forest berries
1 / 3 / 7 / 8 € 13

Cake al mandarino e Cointreau con cioccolato fondente di "Marco Colzani"
Mandarin and Cointreau cake with "Marco Colzani" dark chocolate
** **3 / 12** € 13

Zuppetta di frutta autunnale, crumble alle mandorle e gelée
Autumn fruit soup with almond crumble and fruit gelée
1 / 7 / 8 € 13

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 € 20

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 / € 20

La parmigiana di cipolle di Cannara e ristretto di pomodoro corbarino "Casa Marrazzo"
Cannara onion parmigiana with "Casa Marrazzo" Corbarino tomato reduction
1 / 3 / 7 € 18

Flan di zucca mantovana con fonduta di formaggio erborinato e crumble di nocciole
Mantuan pumpkin flan with blue cheese fondue and hazelnut crumble
1 / 3 / 7 / 8 € 19

Tartare di manzo "Etrusco" alla senape con cime di rapa marinate e briciole di tarallo al finocchietto
"Etrusco" beef tartare with mustard, marinated turnip greens, and crumbs of fennel seeded taralli
** 1 / 4 / 10 € 22

Petto d'anatra affumicato con radicchio brasato all'arancia e olive disidratate
Smoked duck breast with orange-braised radicchio and dehydrated olives
€ 21

PRIMI PIATTI / *FIRST COURSE*

Zuppa di fagioli borlotti di Poggio Aquilone all'uccelletto con passatelli all'arrabbiata
Poggio Aquilone Borlotti bean soup "uccelletto" (tiny bird) style with passatelli pasta in arrabbiata sauce
1 / 3 / 7 / 9 € 19

Chitarrino all'uovo alla marinara di cozze con frutti di mare
Egg "chitarrino" pasta with mussel marinara and mixed seafood
** 1 / 3 / 14 € 23

Tubetti rigati pastificio "Lo Spago" con crema di zucca, funghi di bosco e burro affumicato
"Lo Spago" tubetti rigati pasta with pumpkin cream, wild mushrooms, and smoked butter
1 / 7 / 9 € 20

Gnocchi di patate rosse di Colfiorito al sugo di cinghiale con pomodori San Marzano DOP
Colfiorito red potato gnocchi with wild boar ragù and San Marzano PDO tomatoes
1 / 4 / 9 / 12 € 21

Lasagnetta "Vincisgrassi" all'uovo con carciofi violetti, ragù bianco di Porco Cinturello Orvietano e mozzarella
"Vincisgrassi" egg lasagnetta with purple artichokes, white ragù of Cinturello Orvietano pork, and mozzarella
1 / 3 / 7 / 9 / 12 € 24

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 / *Solfures* - **13** Lupini / *Lupins* - **14** Molluschi e bivalve / *Clams and mussels*

* Surgelati all'origine / *Frozen product*
**Abbattuti a -18° preparati / *Shocked at -18° after processing*

SECONDI PIATTI / *MAINS*

Sandwich di spigola "Aquanaria" al timo, con cavolfiori bruciati e broccolo Romanesco
"Aquanaria" sea bass sandwich with thyme, charred cauliflower, and Romanesco broccoli
** 3 / 4 € 34

Scarola tiepida alla piastra con pesto di noci e mele in osmosi
Warm griddled escarole with walnut pesto and osmosis-treated apples
6 / 7 / 8 € 23

Agnello IGP dei monti Sibillini allo spiedo con salsa chimichuri e sagrantino passito
Spit-roasted Sibillini Mountains PGI lamb with chimichurri sauce and Sagrantino Passito reduction
12 € 33

Controfiletto di manzo alla griglia, patate tornite e carciofi rosolati alle erbe
Grilled beef sirloin, turned potatoes, and herb-sautéed artichokes
7 € 35

Pancetta di suino brado umbro marinata e cotta a bassa temperatura con bieta all'agro e chutney di pere
Marinated, slow-cooked free-range Umbrian pork belly with tangy chard and pear chutney
6 / 9 / 10 / 12 € 29

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