



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

Tortino di melanzane dell'agricola "Moretti" con salsa mozzarella e basilico

Pie made with aubergines from the "Moretti" farm with mozzarella sauce and basil

1 / 5 / 7

Tagliatelle fatte in casa al ragù di Chianina

Homemade tagliatelle pasta with Chianina beef ragout

** 1 / 3 / 7 / 9 / 12

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

€ 65,00

ANTIPASTI / STARTERS

Selezione di salumi IGP da produttori umbri: Urbevetus, Ciotti Antichi Sapori, Norcineria Massatani, Il Buiolo
Selection of typical IGP Umbrian cold cuts: Urbevetus, 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, La Solana, Agricola Febbi
Selection of local farmer's cheese with jams and dried fruit: Agraria Rossi Rita, La Redola Verde, La Solana, Agricola Febbi
7 / 8 / 10 € 19,00

Calamaretti del Mediterraneo alla puttanesca con crumble di olive taggiasche
Mediterranean calamari in puttanesca style with Taggiasca olive crumble
* 1 / 4 / 7 € 20,00

Tartare di manzo "Etrusco" con tuorlo d'uovo bio "Liberovo" e salsa panzanella
"Etrusco" beef tartare with organic "Liberovo" egg yolk and panzanella sauce
** 1 / 3 / 9 € 21,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Vellutata di cicerchie di Poggio Aquilone con scampi dell'Adriatico scottati e tubetti di Gragnano "Pastificio dei Campi" gratinati
Poggio Aquilone pea soup with seared Adriatic scampi and Gragnano "Pastificio dei Campi" pasta tubes au gratin
* 1 / 4 / 9 € 20,00

Tortelli all'uovo fatti in casa ripieni di baccalà arrostito al basilico, crema di Datterini gialli e melanzane fritte
Homemade egg tortelli filled with roasted cod with basil, yellow datterini cream and fried aubergines
** 1 / 3 / 4 € 23,00

Tagliolini paglia e fieno fatti in casa con ragù di salsiccia di suino brado e peperoncini friggittelli
Homemade straw and hay tagliolini with wild pig sausage ragù and friggittelli
** 1 / 3 / 7 € 22,00

Risoni di Gragnano "Pastificio dei Campi" mantecati con corbarini in acqua di mare "Casa Marrazzo" e fonduta di pecorino cremoso "Latteria Febbi"
Risoni pasta from Gragnano "Pastificio dei Campi" creamed with corbarini tomato in sea water "Casa Marrazzo" and creamy pecorino "Latteria Febbi" fondue
1 / 7 € 21,00

ALLERGENI / ALLERGENS

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / *Cereals 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*

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Ricciola mediterranea marinata e scottata con zucchine e pesche in osmosi
Marinated and seared Mediterranean amberjack with courgettes and peaches
** 1 / 4 / 7 / 12 € 33,00

Pollo ruspante dell'agricola "Manni" in fricassea con funghi di stagione
Free-range chicken from the "Manni" farm in fricassee with seasonal mushrooms
3 / 4 / 9 / 12 € 31,00

Suino Cintino nero del Lago Trasimeno "Orto a Mirabella" cotto a bassa temperatura con peperoni alla brace e salsa barbecue artigianale
Black Cintino pig from Lake Trasimeno "Orto a Mirabella" low-temperature cooked, with grilled peppers and artisanal barbecue sauce
12 € 30,00

Cima di manzo "Etrusco" alla romana con prosciutto, salvia, salsa al Grechetto e pavè di patate
Roman-style "Etrusco" beef with ham, sage, Grechetto sauce and potato pavè
1 / 7 / 12 € 32,00

DALLA GRIGLIA / FROM THE GRILL

Bistecca di vitellone bianco IGP taglio fiorentina o costata dai nostri fidati allevatori: Agrisimba, Bio Alberti, Fattoria Luchetti
Servita con patate arrosto
Beef IGP Florentine steak or rib eye steak from our trusted local 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

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

- Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti"
(pomodori, melanzane, zucchine, peperoni)
Grilled seasonal vegetables from the "Moretti" farm
(tomatoes, eggplants, courgettes, peppers) € 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
- Insalata di pomodori antichi agricola "Moretti" con
origano e olio evo DOP
"Moretti" farm ancient tomato salad with oregano and DOP
extra virgin olive oil € 11,00

DESSERT

- Cannolo. Pistacchi di Bronte, yogurt e frutti di bosco
Cannolo. Pistachios from Bronte, yogurt and wild berries
** 1 / 3 / 7 / 8 € 13,00
- Tartelletta. Lamponi e cioccolato bianco
Tartlet. Raspberries and white chocolate
1 / 3 / 7 € 13,00
- Tropical. Cocco, mango, papaya e frutto della passione
Tropical. Coconut, mango, papaya and passion fruit
** 3 € 13,00
- La nostra tagliata 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 € 8,00
- Sorbetti di frutta stagionali e gelati fatti in casa
Homemade seasonal fruit sorbets and ice creams
** 7 / 8 € 7,00