



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 di zucca, patate e salvia su fonduta di pecorino di Norcia e tartufo nero uncinato "Tenuta San Pietro a Pettine"
Pumpkin, potato and sage vegetable millefeuille on Norcia pecorino cheese fondue and black truffle

7

Tagliatelle all'uovo fatte in casa al ragù di Chianina
Homemade tagliatelle egg pasta with Chianina beef ragout

** 1 / 3 / 7 / 9 / 12

Biancostato di manzo "Etrusco" stracotto con jus al Sagraantino e cipolla rossa di Cannara
Overcooked beef rack with Sagraantino wine sauce and red onion

6 / 7 / 9 / 12

€ 65,00

ANTIPASTI / STARTERS

Selezione di salumi IGP da produttori umbri: Urbevetus, Ciotti Antichi Saponi, Norcineria Massatani, Il Buiolo
Selection of typical IGP Umbrian cold cuts: Urbevetus, Ciotti Antichi Saponi, 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

Baccalà fritto alla perugina con chutney di prugne, pinoli e uvetta
Perugia-style fried codfish with plum, pine nut and raisin chutney
** 1 / 3 / 4 / 8 / 9 / 12 € 20,00

Tartare di manzo "Etrusco", pancotto di cipolla di Cannara alle erbe aromatiche ed emulsione d'uovo bio "Liberovo"
"Etrusco" beef tartare, Cannara onion pancotto with herbs and 'Liberovo' organic egg emulsion
** 1 / 3 / 6 € 21,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Crema di lenticchie di Castelluccio "Brandimarte Maurizio" con passatelli fatti in casa e brunoise di verdure
Cream of Castelluccio lentils "Brandimarte Maurizio" with homemade passatelli and brunoise of vegetables
1 / 3 / 7 / 9 € 22,00

I nostri cappellacci di pasta all'uovo ripieni di prosciutto crudo di Norcia su fonduta di parmigiano bio "La Villa" e tartufo nero uncinato "Tenuta San Pietro a Pettine"
Homemade cappellacci filled with Norcia raw ham on "La Villa" organic parmesan fondue and "Tenuta San Pietro a Pettine" truffle
** 1 / 3 / 7 / 9 € 26,00

Gnocchi di patate rosse di Colfiorito alla gricia, guanciale di Cinta Senese con carciofi croccanti e mentuccia
Colfiorito red potato gnocchi in gricia style, Cinta Senese pork cheek with crispy artichokes and mint
** 1 / 3 / 7 / 12 € 21,00

Risoni di Gragnano "Pastificio dei Campi" mantecati con crema di zucca, pesto di salvia e nocciole
Risoni pasta from Gragnano "Pastificio dei Campi" with pumpkin cream, sage pesto and hazelnuts
1 / 7 / 8 € 20,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Fish & Chips di cernia bianca del Mediterraneo con le sue salse
Fish & Chips of Mediterranean white grouper with its sauce
** 1 / 3 / 4 / 6 € 32,00

Agnello IGP dei Monti Sibillini selezione "Ciotti" in umido con carciofi e carote confit
Lamb from the Sibillini Mountains "Ciotti" selection stewed with artichokes and confit carrots
9 / 12 € 33,00

Suino Cintino nero del Lago Trasimeno "Orto a Mirabella" grigliato, ripieno di pecorino ed erbe su purea di broccoli friarelli e peperoni in agrodolce
Trasimeno Lake "Orto a Mirabella" grilled black Cintino pork, stuffed with pecorino cheese and herbs on broccoli friarelli puree and sweet and sour pepper
1 / 7 / 9 / 12 € 30,00

Coda di manzo "Etrusco" alla vaccinara con frittata di patate alla romana
Beef tail "Etrusco" vaccinara style with Roman style potato frittata
1 / 7 / 8 / 9 / 12 € 31,00

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

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 / *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*

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti"
(zucca, radicchio, cipolla, peperone)
Grilled seasonal vegetables from the "Moretti" farm
(pumpkin, radicchio, onion, pepper) € 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

DESSERT

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

Bavarese. Arancia e cioccolato 70% "Marco Colzani"
Bavarese. Orange and chocolate 70% "Marco Colzani"
** 1 / 3 / 7 € 13,00

Cheesecake. Gianduia e nocciole
Cheesecake. Gianduia and hazelnuts
** 3 / 7 / 8 € 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 € 8,00