

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 pregiato "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

€ 67,00

## 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

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

Uovo poché bio "Liberovo" con spuma di parmigiano "La Villa", patata di Colfiorito e tartufo nero pregiato "Tenuta San Pietro a Pettine"  
*"Liberovo" organic poached egg with 'La Villa' parmesan mousse, Colfiorito potato and 'Tenuta San Pietro a Pettine' black truffle*  
3 / 7 € 23,00

Tartare di manzo "Etrusco", pancotto di cipolla di Cannara alle erbe aromatiche ed emulsione di alici di Cetara  
*"Etrusco" beef tartare, Cannara onion pancotto with herbs and 'Liberovo' organic egg emulsion*  
\*\* 1 / 3 / 4 / 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 pregiato "Tenuta San Pietro a Pettine"  
*Homemade cappellacci filled with Norcia raw ham on "La Villa" organic parmesan fondue and "Tenuta San Pietro a Pettine" black truffle*  
\*\* 1 / 3 / 7 / 9 € 26,00

Gnocchi di patate rosse di Colfiorito alla gricia, guancia 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

Umbricelli acqua e farina al sugo d'aglione dell'"Agricola Melagrani" con pecorino di Colforcella  
*Umbricelli with a sauce of aglione from "Agricola Melagrani" with Colforcella pecorino cheese*  
\*\* 1 / 7 € 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 Antichi Sapori" in umido con carciofi e carote confit  
*Lamb from the Sibillini Mountains "Ciotti Antichi Sapori" 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

La faraona "Agricola Manni" farcita con lardo di suino brado alle erbe, friarelli ripassati e composta di zucca tonda  
*"Agricola Manni" guinea fowl stuffed with wild pork lard with herbs, repassed friarelli and round squash*  
€ 29,00

Magro di manzo "Etrusco" con caponata invernale e riduzione di Grechetto  
*Beef lean "Etrusco" with winter caponata and Grechetto reduction*  
8 / 9 / 12 € 31,00

## 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*  
*Beef IGP Florentine steak or rib eye steak from the 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

Bieta ripassata con aglio, olio e peperoncino  
*Chard 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"*  
\*\* 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