

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

Sformatino di fiori di zucca ripieno di ricotta di pecora "Agricola Febbi" su crema di datterini gialli e basilico
Pumpkin flower flan stuffed with "Agricola Febbi" sheep ricotta cheese on yellow datterini tomato cream and basil
7

Pappardelle all'uovo con ragù bianco di Porco Cinturello Orvietano "Urbevetus", arancia e finocchietto selvatico
Egg pappardelle with Porco Cinturello Orvietano "Urbevetus" white ragout, orange and wild fennel
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

€ 67,00

ANTIPASTI / STARTERS

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

7 / 8 / 10 € 19,00

Carciofo fritto alla "Giudea" su fonduta di pecorino romano DOP e mentuccia
Fried artichoke "Giudea" style on pecorino romano DOP fondue and mint

7 / 12 € 18,00

Baccalà mantecato su gazpacho di pomodori insalatari e vegetali
Codfish creamed over gazpacho of salad tomatoes and vegetables

** 1 / 4 / 7 / 9 / 12 € 21,00

Tartare di manzo "Etrusco" con asparagi verdi e bianchi e emulsione al tuorlo d'uovo bio "Liberovo"
"Etrusco" beef tartare with green and white asparagus and organic egg yolk emulsion "Liberovo"

** 1 / 3 / 7 € 22,00

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*

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Vellutata di ceci di Poggio Aquilone con verdure croccanti e passatelli fatti in casa
Poggio Aquilone chickpea cream soup with crispy vegetables and homemade passatelli pasta

1 / 3 / 7 / 9 € 20,00

Tortelli di pasta all'uovo artigianali ripieni di rucola e caprino, con pesto di noci e concassè di pomodoro
Artisan egg pasta tortelli filled with arugula and goat cheese, with walnut pesto and tomato concassè

** 1 / 3 / 7 / 8 € 22,00

Gnocchi di patate di Colfiorito all'amatriciana con guanciale di Cinta Senese e chips di pecorino
Colfiorito potato gnocchi in amatriciana sauce with Cinta Senese pork cheek and pecorino cheese chips

** 1 / 3 / 7 / 12 € 21,00

Cannelloni fatti in casa farciti con ragù di carni bianche agricole, salsa mornay e funghi di stagione
Homemade cannelloni stuffed with farm white meat ragout, mornay sauce and seasonal mushrooms

** 1 / 3 / 7 € 21,00

Linguine di grano duro "Pastificio Lo Spago" alla crema di scampi mediterranei e limone
"Pastificio Lo Spago" durum wheat linguine with Mediterranean scampi cream and lemon

1 / 2 / 4 / 7 / 9 € 24,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Filetto di branzino grigliato, salsa garmugia primaverile, taccole e piselli
Grilled sea bass fillet, spring garmugia sauce, snow peas and green peas

** 4 € 32,00

Agnello IGP dei Monti Sibillini brodetto in fricasea con patate alle erbe aromatiche
Lamb from the Sibillini Mountains broiled in fricasee with aromatic herbs potatoes

3 / 7 / 9 / 12 € 34,00

Cordon bleu di tacchino ruspante "Agricola Manni", ripieno di prosciutto e pecorino di Norcia, patata morbida e bietoline ripassate
"Agricola Manni" free-range turkey cordon bleu, stuffed with prosciutto and pecorino cheese from Norcia, soft potato and sautéed chard

1 / 3 / 7 € 31,00

Puntarelle di suino Umbro laccate in salsa barbeque e grigliate, crema di fagioli cannellini e asparagi
Umbrian pork puntarelle glazed in barbeque sauce and grilled, creamed cannellini beans and asparagus

4 / 9 € 30,00

Arrosto di manzo "Etrusco" con caponata di verdure di stagione e carciofi croccanti
Roasted beef "Etrusco" with seasonal vegetable caponata and crispy artichokes

9 / 12 € 33,00

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

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN

Verdure di stagione grigliate dell'agricola "Moretti"
(zucchine, funghi, asparagi, pomodori)
Grilled seasonal vegetables from the "Moretti" farm
(courgettes, mushrooms, asparagus, tomatoes) € 11,00

Bietola 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

Babà. Limoncello, panna e fragole
Babà. Limoncello, cream and strawberries
** 1 / 3 / 7 / 12 € 13,00

Foresta Nera. Cioccolato fondente e amarene
Foresta Nera. Dark chocolate and black cherries
** 3 / 7 € 13,00

La nostra composizione 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 € 9,00

Sorbetti di frutta e gelati fatti in casa
Homemade fruit sorbets and ice creams
** 7 / 8 € 8,00