

## Dal 1979 la nostra passione per il territorio in tavola

Da oltre trent'anni la famiglia Bardella porta in tavola deliziosi piatti dal sapore autentico.

La nostra è una storia di amore verso il territorio basata sulla cura dei dettagli e sulla scelta di prodotti locali.

*Since 1979, our passion for  
the territory brought to the table.*

*For over thirty years, the Bardella family has been  
bringing delicious authentic flavours to the table.*

*Ours, is a history of love to territory, based on  
attention to detail and choice of local product.*

*Mangiare, è incorporare un territorio.  
To eat means to incorporate a territory.*

*(Jean Brunhes)*

*Le Grotte*  
\*\*\*\*  
hotel&spa



Benvenuti

---

*La Grotte*  
★★★★  
hotel&spa

## Antipasti *Starter*

---

Antipasto misto di salumi e formaggi locali a km 0 con bruschettine € 12,00

*Local cold cuts selection and bruschette*

---

Sformatino ai porcini su fonduta al parmigiano € 10,00

*Porcini mushrooms flan on parmesan fondue*

---

Triangoli croccanti di pasta fillo e provolone piccante  
su cime di rapa saltate € 8,00

*Crispy triangles stuffed with Provolone cheese on sautéed turnip greens*

---

Crema parmantier al tartufo nero e bocconcini di pane tostato € 9,00

*Potatoes cream with black truffle and toasted bread*

---

Tacchinella al curry su verdure in agrodolce € 10,00

*Curry flavoured turkey with sweet and sour vegetables*

---

Girello marinato, rucola, champignon e grana € 11,00

*Marinated veal, rocket, champignon mushrooms and grana cheese*

---

## Primi piatti *Pasta first courses*

---

Pappardelle al cinghiale e pesto alle olive nere € 9,00

*Pappardelle with wild boar ragout and black olives pesto*

---

Chicchette al farro, spinacini, gorgonzola piccante  
e mandorle tostate € 10,00

*Spelt chicchette pasta with spinaches, gorgonzola and toasted almonds*

---

Tagliolini al ragù bianco e galletti € 11,00

*Tagliolini pasta with ragù and chanterelles*

---

Cappellacci di carne e spinaci con salsa al tartufo nero € 11,00

*Cappellacci stuffed with meat and spinaches served with fresh black truffle sauce*

---

Triangoli ai funghi porcini € 11,00

*Triangoli pasta with porcini mushrooms*

---

Linguine al pesto di noci € 10,00

*Linguine pasta with walnuts pesto*

---

Zuppa di cicerchia e legumi € 8,00

*Cicerchia and legumes soup*

---

## Secondi piatti *Main courses*

---

Agnello di razza fabrianese allo scottadito € 13,00  
*Grilled local lamb*

---

Polletto ruspante alla griglia con cicoria ripassata € 13,00  
*Grilled chicken with sautéed chicory*

---

Filetto di maiale avvolto in guancia croccante e patata cotta al sale  
con formaggio fondente € 12,00  
*Bacon wrapped pork tenderloin served with cheese fondue on salted potato*

---

Grigliata mista di carni marchigiane € 13,00  
*Mixed grilled meats of Marche*

---

Cinghiale alla cacciatora € 12,00  
*Braised wild boar*

---

Coniglio disossato "in potacchio" con bietole e patate saltate € 13,00  
*Boneless rabbit "in potacchio" with swiss chards and potatoes*

---

Filetto di manzo alla griglia € 16,00  
*Grilled beef tenderloin*

---

Tagliata di manzo ai sali /al rosmarino € 16,00  
*Sliced beef served with salts /rosemary*

---

Tagliata di manzo ai funghi porcini € 18,00  
*Sliced beef served with porcini mushrooms*

---

## Contorni *SideDishes*

---

Insalata mista € 4,50

*Mixed salad*

---

Patate arrosto € 4,50

*Roasted potatoes*

---

Patate fritte € 5,50

*French fries*

---

Verdure alla griglia € 5,50

*Grilled vegetables*

---

Verdura cotta € 5,00

*Sauteed greens*

---

## Dolci *Dessert*

---

Tortino al cioccolato con cuore fondente € 6,00  
*Chocolate cake with soft heart*

---

Crème brûlée al profumo di melata € 5,00  
*Melata honey flavoured crème brûlée*

---

Spuma di tiramisù € 5,00  
*Tiramisù mousse*

---

Dolci secchi fatti in casa € 5,00  
*Homemade cakes selection*

---

Mousse ai fichi, melanzane e sapa € 6,00  
*Figs mousse with eggplants and cooked grape must*

---

Crêpes con gelato alla crema e salsa ai frutti di bosco tiepida € 6,00  
*Crêpes with ice cream served with warm mixed berries sauce*

---

Sorbetto al limone € 4,00  
*Lemon sorbet*

---

## Frutta *Fruit*

---

Ananas € 5,00  
*Pineapple*

---

Mista di stagione € 4,00  
*Mixed seasonal fruits*

---

Tagliata di frutta € 6,00  
*Sliced fruit selection*

---



## Bevande *Drink*

---

Acqua minerale (1 litro) € 2,00

*Mineral water (1 litre)*

---

Lacrima di Morro d'Alba Lucchetti (1 litro) € 6,00

*Lacrima di Morro d'Alba Lucchetti red wine (1 litre)*

---

Verdicchio dei Castelli di Jesi (1 litro) € 6,00

*Verdicchio dei Castelli di Jesi white wine (1 litre)*

---

Prosecco Montelvini alla spina (1 litro) € 7,00

*Prosecco Montelvini (draught) (1 litre)*

---

## Menù Bambini *Baby menu*

---

Tagliatelle o tortellini al pomodoro /al ragù /in bianco

*Tagliatelle or tortellini with tomato sauce /bolognese sauce /olive-oil*

---

Cotoletta alla milanese con patatine oppure bisteccina di manzo con patatine

*Cutlet with french fries or small veal steak with french fries*

---

Gelato

*Ice-cream*

---

Una portata + gelato €11,00

*1 course + icecream*

---

Pasto completo €15,00

*Full Menù*

---

Coperto e servizio *Service charge* €2,50

---

NB: in mancanza di prodotti freschi, possono essere utilizzati prodotti congelati o surgelati di buona qualità. Si avvisa inoltre la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

*NB: We reserve the right to replace fresh ingredients with quality frozen equivalents in exceptional circumstances. We inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this exercise, may be included ingredients or processing deemed allergens. It is possible to consult the specific documentation that will be provided on demand.*



# Menù di pesce *Fish*

---

## Antipasti *Starter*

---

Antipasto di mare freddo € 14,00

*Mix of cold starters*

---

Salmone marinato all'arancia con formaggio morbido e  
cipolla di Tropea candita € 12,00

*Orange marinated salmon served with soft cheese and candied Tropea onion*

---

## Primi piatti *Pasta first courses*

---

Chicchette con pannocchie, ceci e vongole € 12,00

*Gnocchi with mantis shrimps, chickpeas and clams*

---

Tagliolini con mazzancolle e porcini € 12,00

*Tagliolini with shrimps and porcini mushrooms*

---

## Secondi piatti *Main courses*

---

Gran fritto di mare € 14,00

*Mixed fried fish*

---

Orata o testola all'acqua pazza € 13,00

*Bream or testola "all'acqua pazza"*

---

**NB:** in mancanza di prodotti freschi, possono essere utilizzati prodotti congelati o surgelati di buona qualità.

I piatti evidenziati con \* saranno presenti secondo disponibilità del pescato.

I piatti a base di pesce sono preparati seguendo il Regolamento CE 853/2004, relativo all'igiene dell'Anisakis.

*NB: We reserve the right to replace fresh ingredients with quality frozen equivalents in exceptional circumstances.*

*The presence of courses marked \* are subject to the availability of fresh fish.*

*Our fish dishes are prepared following the Regulation (EC) No 853/2004, about food safety related to the Anisakis.*