

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 bruschetta

Tartar di manzo,
insalatina di puntarelle e ovetto di quaglia all'occhio di bue € 12,00
Beef tartare, catalonian chicory salad and fried quail egg

Vellutata di zucca e carote con piccoli bignè al formaggio € 10,00
Velvety pumpkin and carrots soup with little cheese puffs

Flan ai carciofi su crema di topinambur e chips di guanciale € 12,00
Artichoke flan with Jerusalem artichokes cream and bacon chips

Tomino fritto, insalatina di carciofi e miele di castagno € 11,00
Fried tomino cheese, artichokes salad and chestnut honey

Terrina di anatra all'arancia, pan brioche ed il suo paté € 12,00
Terrine of duck à l'orange, pan brioche and its paté

Primi piatti *Pasta first courses*

Gnocchi al Formaggio di Fossa € 9,00

Gnocchi potato dumplings with mature Fossa cheese

Cappellacci di carne e spinaci con salsa al tartufo nero € 12,00

Cappellacci stuffed with meat and spinach served with fresh black truffle sauce

Tagliatelle di castagne con carciofi e salsiccia € 9,00

Chestnut tagliatelle with artichokes and sausage

Ravioli di patate e stracchino gratinati, con speck e radicchio € 12,00

Grilled potatoes and soft cheese ravioli with speck and radicchio

Tagliolini di Campofilone bio al ragù d'agnello € 10,00

Biological tagliolini from Campofilone with lamb ragù sauce

Passatelli cacio e pepe € 9,00

Passatelli pasta, pepper and cacio cheese

Zuppa di cicerchia e legumi € 8,00

Cicerchia and legumes soup

Secondi piatti *Main courses*

Coscio di polletto farcito alle prugne secche € 12,00

Chicken leg stuffed with dried plums

Agnello di razza fabrianese alla scottadito € 14,00

Grilled lamb of fabrianese breed

Lombatina di vitello al pepe rosa, sformatino di spinaci e fonduta € 14,00

Veal sirloin with pink pepper, spinach flan and fondue

Filetto di manzo con carciofo alla romana € 17,00

Beef tenderloin with artichoke

Tagliata di manzo ai sali /al rosmarino /ai funghi porcini € 16,00

Sliced beef served with salts /rosemary /porcini mushrooms

Stinco di maiale al profumo di timo, fagottino di verza e patate € 12,00

Pork shank flavored with thyme, cabbage and potatoes rool

Grigliata mista di carni marchigiane € 13,00

Mixed grilled meats of Marche

Stracotto di cinghiale € 12,00

Breased wild boar

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*

Strudel di mele con salsa tiepida alla vaniglia € 6,00

Apple strudel with vanilla sauce

Millefoglie alla crema ed amarene di Cantiano € 6,00

Millefoglie pastry with cream and sour cherry from Cantiano

Tortino al cioccolato con cuore fondente € 6,00

Chocolate cake with soft heart

Crème brûlée con cuore alla crema di castagne € 5,00

Crème brûlée with creamy chestnuts heart

Spuma di tiramisù € 5,00

Tiramisù mousse

Crêpes con gelato e salsa ai frutti di bosco calda € 5,00

Crêpes with ice cream served with warm mixed berries sauce

Dolci secchi fatti in casa € 5,00

Homemade cakes selection

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*

Salmone marinato alla rapa rossa, crauti e salsa allo yogurt € 12,00
Salmon marinated with beetroot, sauerkraut and yogurt sauce

Antipasto misto freddo di pesce (cambia in base alla disponibilità) € 14,00
Mix of cold fish selections (subject to change based on availability)

Primi piatti *Pasta first courses*

Tagliatelle ai frutti di mare € 12,00
Tagliatelle with seafood

Chicchette Le Grotte con salmone affumicato e caviale € 11,00
Gnocchi potato Le Grotte with smoked salmon and caviar

Secondi piatti *Main courses*

Gran fritto di mare € 15,00
Mixed fried fishes

Filetto di spigola al forno, patate e carciofi € 14,00
Baked sea bass fillet, potatoes and artichokes

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 alla gestione 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.