

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)



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

Uovo all'occhio di bue su crostone,
crema di piselli e coulis di pomodorini pachino € 9,00
Sunny side up egg on toasted bread, pea cream and cherry tomato coulis

Trittico di carciofi € 10,00
Artichokes Tris

Asparagi, fontina valdostana e speck croccante € 10,00
Asparagus with Val d'Aosta fontina cheese and crunchy speck

Pecorino gratinato con salsa al tartufo nero € 12,00
Pecorino cheese au gratin with black truffle sauce

Primi piatti *Pasta first courses*

Margherite di zafferano alla ricotta e robiola,
burro chiarificato e prosciutto croccante € 11,00
Saffron daisies stuffed with ricotta and robiola cheese, clarified butter and crispy ham

Tuffoli Mancini con fave, finocchietto selvatico e guanciale € 11,00
Tuffoli Mancini with broad beans, wild fennel and bacon

Chitarrine di grano saraceno agli sparagi € 10,00
Buckwheat chitarrine with asparagus

Pappardelle al cinghiale € 9,00
Pappardelle ribbon pasta with wild boar sauce

Cappellacci di carne e spinaci con salsa al tartufo nero € 12,00
Cappellacci stuffed with meat and spinach served with fresh black truffle sauce

Zuppa di farro e ortiche € 8,00
Spelt and nettles soup

Secondi piatti *Main courses*

Agnello di razza fabrianese in casseruola € 14,00

Lamb breed of Fabriano in casserole

Coniglio in porchetta al finocchietto con fave e guancia croccante € 13,00

Rabbit "in porchetta" stuffed with wild fennel, served with broad beans and crunchy bacon

Filetto di maiale alla nerone con cipollotto in agrodolce € 12,00

Pork tenderloin wrapped with bacon and served with sweet and sour spring onion

Tagliata di manzo con rucola,
scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico € 16,00

Sliced beef, arugula, shaved parmesan cheese and balsamic vinegar reduction

Cinghiale alla cacciatora € 12,00

Wild boar "alla cacciatora"

Grigliata mista di carni marchigiane € 14,00

Mixed grilled meats of Marche

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*

Mousse alle fragole con salsa di vaniglia al rum € 5,00
Strawberries mousse with vanilla and rum sauce

Spuma di tiramisù al profumo di Varnelli € 5,00
Tiramisù mousse flavoured with Varnelli liquor

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

Crêpes con gelato e salsa tiepida ai frutti di bosco € 5,00
Crêpes with ice cream and warm mixed berries sauce

Crème brûlée € 5,00
Crème brûlée

Tartufo bianco o nero Ciro & Pio € 5,00
White or black tartufo ice cream

Sorbetto al limone € 4,00
Lemon sorbet

Frutta *Fruit*

Carpaccio d'ananas e sale alla vaniglia € 5,00
Pineapple carpaccio and vanilla salt

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

Mazzancolle in panzanella e pesto di basilico € 12,00
Shrimps in panzanella and basil pesto

Primi piatti *Pasta first courses*

Tagliatelle allo scoglio € 12,00
Tagliatelle with seafood

Garganelli al ragù di rana pescatrice e carciofi € 11,00
Garganelli pasta with monkfish ragù and artichokes

Secondi piatti *Main courses*

Frittura mista dell'Adriatico € 15,00
Adriatico sea mixed fried fish

Ombrina arrostita, pecorino, fave e cialda di guanciale € 14,00
Umbrine roasted, pecorino cheese, broad beans and bacon waffle

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.