

Benvenuti

Le Grotte

hotel&spa

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)

Grotte
* * * * *
hotel&spa

Antipasti *Starter*

Antipasto misto di salumi e formaggi locali a km 0 con bruschette € 12,00
Local cold cuts selection and bruschette

Carpaccio di zucchine, burratina, cipolla di Tropea candita
e profumo di alici € 10,00
Anchovy flavoured zucchini carpaccio with burrata cheese and Tropea candied onion

Girello di vitello marinato su insalatina rustica
e scaglie di parmigiano € 10,00
Marinated veal silverside with salad and parmesan cheese

Antipasti di pesce *Starter*

Salmone marinato, quenelle di Philadelphia ed erba cipollina € 11,00
Marinated Salmon with Philadelphia cheese and chives

Primi piatti *Pasta first courses*

Mezzelune alla bufala al ragù di piccole verdure e pesto € 11,00
Mezzelune pasta stuffed with buffalo mozzarella with vegetables ragù and pesto

Chicchette tricolore con fonduta di Castelmagno
e guanciaie croccante € 10,00
Potato gnocchi with Castelmagno cheese fondue and crispy bacon

Tuffoli Mancini alle fave, finocchietto e pachino € 11,00
Tuffoli pasta with broad beans, wild fennel and pachino tomatoes

Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

Tagliatelle ai frutti di mare € 12,00
Tagliatelle with sea food

Secondi piatti *Main courses*

Coniglio disossato in porchetta € 13,00
Boneless rabbit filled with wild fennel

Tagliata di manzo alla griglia € 16,00
Grilled sliced beef

Cinghiale alla cacciatora € 12,00
Wild boar "alla cacciatora"

Grigliata mista di carne € 14,00
Mixed grilled meats

Secondi piatti di pesce *Main courses*

Gran fritto di mare € 15,00
Mixed fried fish

Contorni *Side Dishes*

Insalata mista € 4,50
Mixed salad

Patate arrosto € 4,50
Roasted potatoes

Verdure alla griglia € 5,50
Grilled vegetables

Verdura cotta € 5,00
Sauteed greens

Dolci *Dessert*

Mousse alle fragole e salsa vaniglia € 5,00

Strawberry mousse with vanilla sauce

Semifreddo al mango e crumble di pistacchio e salsa mou € 5,00

Mango parfait with pistachio crumble and butterscotch sauce

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

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 fruit

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*

Pasta fresca o tortellini al pomodoro, al ragù o in bianco

Tagliatelle or tortellini with Tomato sauce / Bolognese style / Olive-oil

Allergeni vedi foglio allegato

Cotoletta alla milanese con patatine oppure bisteccina di manzo con patatine

Cutlet with french fries or small veal steak with french fries

Allergeni vedi foglio allegato

Gelato

Ice-cream

Una portata + gelato € 11,00

1 course + ice cream

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

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1. **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
3. **UOVA** e prodotti a base di uova
4. **PESCE** e prodotti a base di pesce
5. **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
6. **SOIA** e prodotti a base di soia
7. **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. **SEDANO** e prodotti a base di sedano
10. **SENAPE** e prodotti a base di senape
11. **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
13. **LUPINI** e prodotti a base di lupini
14. **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

We inform you that food and beverages prepared and administered here can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Here the list of allergenic ingredients used in this place.

You can find it in the Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 " substances or products causing allergies or intolerances "

- **CEREALS** containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- **CRUSTACEANS** and products based on shellfish
- **EGGS** and by-products
- **FISH** and products based on fish
- **PEANUTS** and peanut-based products
- **SOY** and soy-based products
- **MILK** and dairy products (lactose included)
- **FRUITS IN SHELL**, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- **CELERY** and products based on celery
- **MUSTARD** and mustard-based products
- **SESAME SEEDS** and sesame seeds-based products
- **SULPHUR DIOXIDE** and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- **LUPINE** and lupine-based products
- **MOLLUSCS** and products based on molluscs

If you need information about the presence of substances/products that cause allergies or forms of intolerance you can ask the staff.