

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

Crema parmantier al tartufo nero e bocconcini di pane tostato € 9,00
Potatoes cream with black truffle and toasted bread

Sformatino ai porcini su fonduta al parmigiano € 11,00
Porcini mushrooms flan on parmesan fondue

Pecorino gratinato con salsa al tartufo nero e pane tostato € 13,00
Pecorino cheese au gratin with black truffle sauce

Tartare di filetto di vitellone, rucola, champignon e grana € 12,00
Veal tartare with rocket, mushrooms and Grana cheese

Antipasti di pesce *Starter*

Antipasto misto freddo di pesce (cambia in base alla disponibilità) € 14,00
Mix of cold fish selections

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*

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

Tagliatelle al ragù bianco e galletti € 11,00

Tagliolini pasta with ragù and chanterelles

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

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

Triangoli ai funghi porcini € 11,00

Triangoli pasta with porcini mushrooms

Linguine Mancini al pesto di noci € 10,00

Linguine pasta with walnuts pesto

Zuppa di cicerchia e legumi € 9,00

Cicerchia and legumes soup

Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

Tagliolini ai frutti di mare € 12,00

Tagliolini pasta with seafood

Gnocchetti al ragù di rana pescatrice € 11,00

Gnocchetti pasta with monkfish ragù

Secondi piatti *Main courses*

Agnello di razza fabrianese alla scottadito € 16,00

Grilled local lamb

Pollo marchigianello disossato con olive fresche saltate € 13,00

Boneless chicken with olives

Medaglioni di filetto di vitellone con salsa al vino rosso € 16,00

Veal fillet medallions with red wine sauce

Tagliata di manzo ai funghi porcini € 18,00

Sliced beef with porcini mushrooms

Cinghiale alla cacciatora € 12,00

Braised wild boar

Grigliata mista di carni marchigiane € 14,00

Mixed grilled meats of Marche

Stinco di maiale al forno con patata fondente € 13,00

Bacon wrapped pork tenderloin served with cheese fondue on salted potato

Secondi piatti di pesce *Main courses*

Gran fritto di mare € 15,00

Mixed fried fish

Baccalà in oliocottura su crema di ceci € 14,00

Salted cod cooked in oil on chickpeas cream

Contorni *SideDishes*

Insalata mista € 4,50

Mixed salad

Patate arrosto € 4,50

Roasted potatoes

Patate fritte € 5,00

French fries

Verdure alla griglia € 5,00

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 al profumo di Varnelli € 5,00
Tiramisù mousse Varnelli flavoured

Chicchette di cioccolato e salsa mou al Baileys € 6,00
Chicchette chocolate sweet with baileys mou sauce

Coni alla crema di cacao su salsa al prosecco e frutti di bosco € 6,00
Cone filled with persimmon cream on a prosecco and wild berries sauce

Crêpes con gelato alla crema e salsa ai frutti di bosco tiepida € 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 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 vitello con patatine
Cutlet with french fries or small veal steak with french fries

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 demand.



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.