

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)

La Grotte
★★★★
hotel&spa

Benvenuti

Le Grotte
★★★★
hotel&spa

Antipasti *Starter*

Antipasto misto di salumi a km 0 con bruschettine € 10,00
Local cold cuts selection with bruschetta

Degustazione di formaggi Gastronomia Beltrami e Calvisi
con marmellata e miele € 10,00
Mixed local cheese with jam and honey

Carpaccio di cuore di bue, stracchino e bocconcini di pane € 12,00
Heirloom tomatoes carpaccio with stracchino cheese and bread morsels

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

Insalata rustica con guanciale croccante al profumo di lamponi € 11,00
Raspberry flavoured rustic salad served with crispy bacon

Antipasti di pesce *Starter*

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

Sauté di cozze e vongole € 12,00
Sauté of mussels and clams

Primi piatti *Pasta first courses*

Mezzelune alla bufala con crema di cipolla arrostita,
pomodorini confit e pesto € 11,00
Mezzelune stuffed with buffalo mozzarella, roasted onion cream, cherry tomatoes confit and pesto

Pappardelle al cinghiale € 10,00
Pappardelle with wild boar ragout

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

Tagliatelle ai funghi porcini € 11,00
Tagliatelle with porcini mushrooms

Gnocchetti con pachino, basilico e bufala € 10,00
Potato gnocchi with cherry tomatoes, basil and buffalo mozzarella

Linguine Mancini al pesto con granella di pinoli tostati € 11,00
Mancini Linguine with pesto and toasted pine nuts grain

Strangozzi ai funghi galletti e salsiccia € 11,00
"Strangozzi" pasta with chanterelle mushrooms and sausage

Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

Tagliolini ai frutti di mare € 13,00
Tagliolini pasta with seafood

Gnocchetti con spigola, vongole e pesto di rucola € 11,00
Potato gnocchi with seabass, clams and rocket pesto

Secondi piatti *Main courses*

Agnello di razza fabrianese alla scottadito € 16,00
Grilled lamb

Girello di vitellone arrostito con pomodorini arcobaleno,
olive taggiasche e cipolla marinata € 14,00
Roasted veal round with rainbow tomatoes, taggiasca olives and marinated onion

Galletto ruspante alla diavola con patate novelle arrostite € 15,00
Spicy chicken with roasted potatoes

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

Guancia di vitello con gremolada e sformatino di riso Venere € 13,00
Veal cheek with gremolada and Venere rice casserole

Tagliata di manzo sali e rosmarino o rucola, scaglie di grana e
riduzione di aceto balsamico € 16,00
Sliced beef salt and rosmarino or arugula, shaved parmesan cheese and balsamic vinegar reduction

Tagliata di manzo ai porcini € 18,00
Grilled sliced beef with porcini mushrooms

Grigliata mista di carni marchigiane € 14,00
Mixed grilled meats of Marche

Secondi piatti di pesce *Main courses*

Gran Fritto di mare € 15,00
Mixed fried fish

Spiedini di calamari e gamberi alla griglia con salsa al wasabi,
zenzero e concassé di pomodoro aromatico € 15,00
Grilled squids and shrimps skewers with wasabi sauce, ginger and aromatic tomato concassé

Contorni *SideDishes*

Insalata mista € 4,00
Mixed salad

Patate arrosto € 4,00
Roasted potatoes

Patate fritte € 4,50
French fries

Verdure gratin € 5,50
Grilled vegetables

Verdura cotta € 4,50
Cooked vegetables

Dolci *Dessert*

Cremoso al caffè, spugna alla vaniglia, piccole meringhe
e polvere di liquirizia € 5,00
Creamy coffee, vanilla sponge, little meringue and liquorice powder

Semifreddo al mango, crumble al cioccolato e salsa alla vaniglia € 6,00
Mango parfait, chocolate crumble and vanilla sauce

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

Pesca melba su cestino di cialda e gelato alla crema € 6,00
Melba peach in a crispy basket and ice cream

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

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

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 bistecchina 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.