

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

Tartare di filetto di vitellone, insalatina rustica autunnale,
perle di melograno e noci € 14,00
Beef tenderloin tartare with rustic salad, pomegranate and nuts

Sformatino ai carciofi su cestino di pasta fillo
e crema di parmigiano € 11,00
Artichokes flan on phyllo dough basket with parmesan cream

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

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*

Raviolacci radicchio, gorgonzola e noci con crema al mascarpone
e speck croccante € 13,00

Ravioli filled with gorgonzola cheese and nuts, with mascarpone cheese and crispy speck sauce

Tagliatelle al ragù bianco e carciofi € 11,00

Tagliatelle pasta with white ragout and artichoke

Pappardelle al cinghiale € 10,00

Pappardelle with wild boar ragout

Ravioli di burrata su crema di zucca € 12,00

Ravioli pasta stuffed with burrata cheese on pumpkin cream

Chicchette al formaggio di fossa € 11,00

Potatoes gnocchi with mature Fossa cheese

Zuppa di cicerchia e legumi € 10,00

Cicerchia and legumes soup

Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

Chicchette ceci pannocchie e vongole € 12,00

Chicchette pasta with chickpeas, mantis shrimp and clams

Spaghettoni Mancini ai frutti di mare € 13,00

Spaghetti Mancini with seafood

Secondi piatti *Main courses*

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

Pollo marchigianello farcito alle castagne € 13,00
Chicken from Marche region stuffed with chestnuts

Filetto di vitellone di razza marchigiana IGP al pepe rosa € 18,00
Beef fillet from Marche region

Filetto di maiale avvolto in guancia croccante
e fagottini di verdure e patate € 12,00
Pork fillet wrapped in crispy bacon with potatoes & vegetables dumplings

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

Tagliata di manzo ai funghi porcini € 18,00
Sliced beef served with porcini mushrooms

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

Secondi piatti di pesce *Fish main courses*

Gran Fritto di mare € 15,00
Mixed fried fish

Baccalà in oliocottura su crema di ceci € 14,00
Codfish cooked oil on chickpeas cream

Contorni *Side Dishes*

Insalata mista € 4,00

Mixed salad

Patate arrosto € 4,00

Roasted potatoes

Patate fritte € 4,50

French fries

Verdure di stagione ripassate in padella con patate € 5,00

Stir fried green vegetables with potatoes

Cicoria all'agro o saltata in padella € 4,50

Cicory

Dolci *Dessert*

Coni alla crema di caco su salsa al prosecco e frutti di bosco <i>Cone filled with persimmon cream on a prosecco and wild berries sauce</i>	€ 6,00
Tortino al cioccolato con cuore fondente <i>Chocolate cake with soft heart</i>	€ 6,00
Crêpes con gelato e salsa ai frutti di bosco tiepida <i>Crêpes with ice cream, served with warm mixed berries sauce</i>	€ 5,00
Spuma di tiramisù al profumo di Varnelli <i>Tiramisù mousse with Varnelli liqueur flavour</i>	€ 5,00
Mousse al cocco e ganache tiepida <i>Coconut mousse and warm ganache</i>	€ 5,00
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	€ 5,00
Tartufo bianco o nero gelateria artigianale Ciro & Pio <i>White or black tartufo ice cream</i>	€ 5,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 4,00

Frutta *Fruit*

Ananas <i>Pineapple</i>	€ 5,00
Mista di stagione <i>Mixed seasonal fruit</i>	€ 4,00
Tagliata di frutta <i>Sliced fruit selection</i>	€ 6,00

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.