

Benvenuti

Le Grotte
★★★★
hotel&spa

Antipasti *Starter*

Antipasto misto di salumi a km 0 con bruschettine € 11,00
Local cold cuts selection with bruschettas

Degustazione di formaggi Gastronomia Beltrami e Calvisi
con marmellata e miele € 11,00
Mixed local cheese with jam and honey

Tartare di filetto di vitellone, insalatina rustica autunnale,
perle di melograno e noci € 15,00
Beef tenderloin tartare with rustic salad, pomegranate and nuts

Flan ai carciofi su crema e chips di topinambur € 12,00
Artichoke flan on sunroot cream and chips

Pecorino gratinato con salsa al tartufo nero e pane tostato € 14,00
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) € 15,00
Mix of cold fish selections

Salmone marinato all'arancia con formaggio morbido
e cipolla di tropea candita € 13,00
Orange marinated salmon served with soft cheese and candied Tropea onion

Primi piatti *Pasta first courses*

Spaghettoni alla chitarra su crema di barbabietola rossa e guanciale
croccante € 13,00
Spaghettoni on beetroot cream and crispy bacon

Tagliatelle ai funghi porcini € 12,00
Tagliatelle with porcini mushrooms

Pappardelle al cinghiale del parco Gola della Rossa e Frasassi € 11,00
Pappardelle with local wild boar ragout

Ravioli di patate e stracchino gratinati con speck e radicchio € 13,00
Ravioli au gratin stuffed with potatoes and stracchino with speck and radish

Chicchette al formaggio di fossa € 12,00
Potatoes gnocchi with mature Fossa cheese

Zuppa di cicerchia e legumi € 10,00
Cicerchia and legumes soup

Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

Passatelli ceci, gamberi e vongole € 14,00
Passatelli with chickpeas, prawns and clams

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

Secondi piatti *Main courses*

Agnello di razza fabrianese in casseruola ai carciofi € 17,00
Lamb casserole with artichokes

Quagliesse in casseruola con prugne e crostine di pane € 14,00
Casserole quail with prunes and crusty bread

Filetto di maiale al profumo di marsala e salvia in tempura € 13,00
Marsala flavoured pork tenderloin with sage leaves tempura

Cinghiale alla cacciatora con olive nere € 13,00
Stewed wild boar "alla cacciatora" with black olives

Tagliata di manzo ai funghi porcini € 19,00
Sliced beef served with porcini mushrooms

Grigliata mista di carni marchigiane € 15,00
Mixed grilled meats of Marche

Secondi piatti di pesce *Fish main courses*

Gran Fritto di mare € 16,00
Mixed fried fish

Filetto di spigola su letto di patate sabbia e carciofi € 15,00
Baked sea bass fillet with potatoes au gratin and artichokes

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

Boiled or sautéed cicory

Dolci *Dessert*

Crescia fogliata con salsa al Rum € 6,00
Crescia fogliata with Rum sauce

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

Crêpes con gelato e salsa ai frutti di bosco tiepida € 6,00
Crêpes with ice cream, served with warm mixed berries sauce

Spuma di tiramisù al profumo di Varnelli € 5,00
Tiramisù mousse with Varnelli liqueur flavour

Pere al vin brulé e gelato al cioccolato € 6,00
Pears cooked in red flavoured wine with chocolate ice cream

Semifreddo al croccante con salsa vaniglia € 6,00
Parfait nougat with vanilla 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 o in bianco

Tagliatelle or tortellini with Tomato sauce / 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

Primo piatto + gelato € 14,00

First course + ice cream

Secondo piatto + gelato € 18,00

Second course + ice cream

Pasto completo € 20,00

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.