

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 a km 0 con bruschettine € 12,00
Local cold cuts selection with bruschetta

Pecorino gratinato con salsa al tartufo nero e pane tostato € 14,00
Pecorino cheese au gratin with black truffle sauce and toasted bread

-
Carpaccio di zucchine, burratina, cipolla di Tropea candita
e profumo di alici € 12,00
Anchovy flavoured zucchini carpaccio with burrata cheese and Tropea candied onion

Sformatino agli asparagi su fonduta di parmigiano e piccola cialda € 11,00
Asparagus flan on parmesan fondue

Uovo all'occhio di bue su crostone,
crema di piselli e coulis di pomodorini pachino € 12,00
Sunny side up egg on toasted bread, pea cream and cherry tomato coulis

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) € 15,00
Mix of cold fish selections

Carpaccio di spigola al lime e verdure croccanti € 13,00
Sea bass carpaccio with lime and crunchy veggies

Primi piatti *Pasta first courses*

Mezzelune alla bufala al ragù di piccole verdure e pesto € 13,00

Mezzelune pasta stuffed with buffalo mozzarella with vegetables ragù and pesto

Tuffoli Mancini con fave, finocchietto selvatico e guanciale € 13,00

Tuffoli Mancini with broad beans, wild fennel and bacon

Spaghettoni alla chitarra al ragù bianco e asparagi € 12,00

Chitarra spaghettoni with white ragout and asparagus

Pappardelle al cinghiale € 11,00

Pappardelle pasta with local wild boar

Gnocchetti carciofi, speck e pomodorini € 12,00

Potatoes gnocchi, with artichokes, speck and tomatoes

Zuppa di farro, verdure e ortiche € 10,00

Spelt soup with vegetables and nettles

Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

Spaghettoni alla chitarra ai frutti di mare e lime € 13,00

Spaghettoni pasta with seafood

Tuffoli Mancini alla carbonara di mare € 14,00

Sea carbonara tuffoli pasta

Secondi piatti *Main courses*

Filetto di vitello alla Nerone con cipollotto in agrodolce € 16,00
Beaf tenderloin wrapped with bacon and served with sweet and sour spring onion

Coniglio in porchetta con fave al finocchietto selvatico € 14,00
Rabbit "in porchetta" stuffed with wild fennel, served with broad beans

Guanciola di vitello brasata al vino rosso e nido di cicoria € 16,00
Red wine braised veal cheek with cicory

Tagliata di manzo con rucola,
scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico € 16,00
Sliced beef with arugula, shaved parmesan cheese and balsamic vinegar reduction

Cinghiale alla cacciatora del Parco Naturale Regionale
della Gola della Rossa e di Frasassi € 13,00
Braised local wild boar "alla cacciatora"

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

Secondi piatti di pesce *Main courses*

Gran fritto di mare € 16,00
Mixed fried fish

Ombrina arrostita, pecorino, fave e guanciale € 16,00
Roasted croaker, pecorino cheese, broad beans and bacon

Contorni *Side dishes*

Insalata mista € 4,00

Mixed salad

Patate arrosto € 4,00

Roasted potatoes

Patate fritte € 4,50

French fries

Verdure al gratin € 5,00

Gratin vegetables

Verdura cotta € 4,50

Sauteed greens

Dolci *Dessert*

Mousse alle fragole con salsa vaniglia al rum € 6,00
Strawberries mousse with vanilla and rum sauce

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

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

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

Semifreddo al radicchio e alchermes € 6,00
Parfait radicchio and alchermes liquor

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 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*

Pasta fresca o tortellini al pomodoro o in bianco

Tagliatelle or tortellini with Tomato sauce / Olive-oil

Cotoletta alla milanese con patatine oppure bisteccina di manzo con patatine

Cutlet with french fries or small veal steak with french fries

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. È 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.