

Benvenuti

---

*la Grotte*  
★★★★  
hotel&spa

## Antipasti *Starter*

---

Antipasto misto di salumi a km 0 con bruschettine € 13,00

*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*

---

Insalata rustica con guanciale croccante al profumo di lamponi € 12,00

*Raspberry flavoured rustic salad served with crispy bacon*

---

Parmigiana di melanzane in cestino di pasta fillo  
con fonduta di Parmigiano € 13,00

*Aubergine Parmigiana in filo basket with Parmesan fondue*

---

Battuta di filetto di manzo, noci tostate, rucola e scaglie di grana € 15,00

*Beef tartare, toasted walnuts, rocket, and shaved parmesan cheese*

---

Carpaccio di cuore di bue, stracchino e bocconcini di pane tostato € 13,00

*Beef tomato carpaccio with stracchino cheese and crouton*

---

## Antipasti di pesce *Starter*

---

Antipasto misto freddo di pesce (cambia in base alla disponibilità) € 15,00

*Mix of cold fish selections*

---

Tonno Tataki con gazpacho di pomodoro € 14,00

*Tataki tuna with tomato gazpacho*

---

## Primi piatti *Pasta first courses*

---

Cappellacci di carne e spinaci con salsa al tartufo nero € 14,00  
*Cappellacci pasta stuffed with meat, spinach, and fresh black truffle sauce*

---

Mezzelune alla bufala con crema di cipolla arrostita,  
pomodorini confit e pesto € 13,00  
*Mezzelune filled with buffalo mozzarella, roasted onion cream, cherry tomato confit and pesto*

---

Pappardelle al cinghiale € 13,00  
*Pappardelle with wild boar ragu*

---

Pincinelle salsiccia, piselli e pachino € 12,00  
*Pincinelle with sausage, peas and pachino tomatoes*

---

Passatelli ai porcini su crema al porro € 13,00  
*Passatelli with porcini mushrooms*

---

Linguine Mancini al pesto di basilico con granella di pinoli tostati € 12,00  
*Mancini Linguine with pesto and toasted pine nuts*

---

## Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

---

Tagliolini ai frutti di mare e lime € 14,00  
*Tagliolini pasta with seafood and lime*

---

Passatelli mare e monti € 15,00  
*Potato gnocchi with seabass, clams and rocket pesto*

---

## Secondi piatti *Main courses*

---

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

---

Filetto di vitello al tartufo e crostone di pane € 18,00  
*Veal fillet with truffle and toasted bread*

---

Guancia di vitello con gremolada e sformatino di riso Venere € 16,00  
*Veal cheek with gremolada and Venere rice*

---

Cinghiale alla cacciatora € 13,00  
*Wild boar "alla cacciatora"*

---

Tartare di scottona con ovetto di quaglia e salse € 16,00  
*Scottona steak tartare with quail egg and sauces*

---

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

---

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*

---

Spiedini di calamari e gamberi alla griglia con salsa barbecue, guacamole e concassé di pomodoro aromatico € 15,00  
*Grilled squid and shrimp skewers with sauces and aromatic tomato concassé*

---

## Contorni *Side Dishes*

---

Insalata mista € 4,00

*Mixed salad*

---

Patate arrosto € 4,00

*Roasted potatoes*

---

Patate fritte € 4,50

*French fries*

---

Verdure gratin € 5,00

*Au gratin veggies*

---

Verdura cotta € 4,50

*Sautéed chicory*

---

## Dolci *Dessert*

---

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

---

Carpaccio di ananas e granatina al Varnelli € 6,00  
*Pineapple carpaccio and Varnelli grenadine*

---

Parfait al croccante e caramello salato € 5,00  
*Nougat parfait and salted caramel*

---

Spuma di tiramisù e savoiardi fatti in casa € 6,00  
*Varnelli flavoured tiramisù mousse*

---

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

---

Trancio di gelato crema nocciola e scaglie di cioccolato  
Gelateria Artigianale Ciro & Pio € 5,00  
*Slice of hazelnut, cream, and chocolate flake ice cream*

---

Tartufo bianco o nero  
Gelateria Artigianale Ciro & Pio € 5,00  
*White or black tartufo ice cream*

---

## 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 *Kids 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 € 23,00

*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.