

Benvenuti

---

*Le Grotte*  
★★★★  
hotel&spa

## Antipasti *Starter*

---

Antipasto misto di salumi a km 0 con bruschettine € 13,00  
*Local cold cuts selection with bruschette*

---

Millefoglie di pasta fillo, ricotta, fichi caramellati e sapa € 12,00  
*Filo millefeuille with ricotta, caramelized figs and sapa*

---

Tartare di filetto di vitellone, insalatina rustica autunnale,  
perle di melograno e noci € 16,00  
*Veal fillet tartare with rustic salad, pomegranate, and nuts*

---

Flan alla barbabietola, crema di topinambur e chips di guanciale € 12,00  
*Beetroot flan, sunroot cream and bacon chips*

---

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

---

Zuppa di cipolla, crostoni di pane e formaggio fuso € 12,00  
*Onion soup with toasted bread and melted cheese*

---

## 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, puntarelle e bocconcini di pane tostato € 14,00  
*Lime marinated sea bass with puntarelle and croutons*

---

## Primi piatti *Pasta first courses*

---

Ravioli di patate e stracchino gratinati con speck e radicchio € 14,00

*Potato and stracchino ravioli au gratin with speck and radicchio*

---

Pappardelle al cinghiale del parco Gola della Rossa e di Frasassi € 13,00

*Pappardelle with local wild boar ragout*

---

Ravioli di burrata su crema di zucca € 14,00

*Burrata ravioli on pumpkin cream*

---

Gnocchetti di patate viola al ragù d'oca € 12,00

*Purple potato gnocchi with goose ragout*

---

Cappellacci di carne e spinaci con pesto di cavolo nero  
e crema di patate € 14,00

*Cappellacci with black cabbage pesto and potato cream*

---

Spaghettoni di pasta fresca all'uovo cacio e pepe € 13,00

*Spaghettoni pasta "cacio e pepe"*

---

Zuppa di cicerchia e legumi € 10,00

*Grass pea and legumes soup*

---

## Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

---

Gnocchetti ceci, pannocchie e vongole € 13,00

*Potato gnocchi with chickpeas, mantis shrimp and clams*

---

Spaghettoni di pasta fresca all'uovo ai frutti di mare € 14,00

*Spaghettoni pasta with seafood*

---

## Secondi piatti *Main courses*

---

Coniglio disossato in potacchio con bietole e patate saltate € 15,00

*Boneless rabbit "in potacchio" with sautéed beets and potatoes*

---

Agnello di razza fabrianese alla scottadito € 16,00

*Lamb casserole with artichokes*

---

Pollo ruspante alla diavola con patate € 15,00

*Spicy grilled chicken with baked potatoes*

---

Testina d'agnello alle tre cotture

(guanciola al forno, lingua in casseruola e cervello in tempura) € 16,00

*Lamb head with fried brain in tempura, brased tongue and baked cheek*

---

Cinghiale alla cacciatora € 13,00

*Wild boar "alla cacciatora"*

---

Tagliata di manzo radicchio, mandorle e miele € 18,00

*Sliced beef served with radicchio, almonds and honey*

---

Grigliata mista di carni marchigiane € 16,00

*Mixed grilled meats of Marche*

---

Stinco di maiale alla birra con cipolline € 14,00

*Beer-baked pork shank with spring onions*

---

## Secondi piatti di pesce *Fish main courses*

---

Gran Fritto di mare € 16,00

*Mixed fried fish*

---

Brodetto di pesce € 18,00

*Mixed fish soup*

---

## 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*

---

Cannoli alla crema di cacao su salsa al prosecco e frutti di bosco <i>Cannoli 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>	€ 7,00
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	€ 5,00
Crêpes con gelato e salsa ai frutti di bosco tiepida <i>Crêpes with ice cream, served with warm mixed berries sauce</i>	€ 6,00
Spuma di tiramisù al profumo di Varnelli <i>Tiramisù mousse with Varnelli liqueur flavour</i>	€ 6,00
Mousse ai lamponi <i>Coconut mousse and warm ganache</i>	€ 6,00
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 *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 bistecchina 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.