

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.

Our history is based on our love for the territory, attention to details and choice of local products.

Mangiare, è incorporare un territorio.

To eat means to incorporate a territory.

(Jean Brunhes)



Antipasti *Starters*

Antipasto misto di salumi a km 0 con bruschettine <i>Local cold cuts selection with bruschette</i>	€ 13,00
Sformatino agli asparagi su fonduta di parmigiano e asparago in tempura <i>Asparagus flan on parmesan fondue and asparagus in tempura</i>	€ 13,00
Tartare di filetto di vitellone con uovo di quaglia <i>Veal fillet tartare with quail egg</i>	€ 16,00
Carpaccio di zucchine, burrata, cipolla di Tropea candita e profumo di alici <i>Anchovy flavoured zucchini carpaccio with burrata cheese and Tropea candied onion</i>	€ 13,00
Carciofo alla romana su crema di topinambur e bocconcini di pane <i>Artichoke on sunroot cream and croutons</i>	€ 12,00
Pecorino gratinato con salsa al tartufo nero e pane tostato <i>"Pecorino" cheese au gratin with black truffle sauce and toasted bread</i>	€ 14,00

Antipasti di pesce *Fish starters*

Antipasto misto freddo di pesce (cambia in base alla disponibilità) <i>Mix of cold fish selections</i>	€ 15,00
Carpaccio di spigola al lime e verdure croccanti <i>Sea bass carpaccio with lime and crunchy veggies</i>	€ 14,00

Primi piatti *Pasta first courses*

Tuffoli Mancini con fave, finocchietto selvatico e guanciale € 14,00
"Tuffoli" Mancini with fava beans, wild fennel and "guanciale"

Pincinelle al ragù di coniglio, salsiccia di Genga e piselli € 13,00
"Pincinelle" with rabbit ragout, sausage and peas

Cappellacci burro e parmigiano su crema di spinacini e mandorle tostate € 14,00
Cappellacci with butter and parmesan cheese on spinach cream and toasted almonds

Pappardelle al cinghiale del Parco Gola della Rossa e di Frasassi € 13,00
"Pappardelle" with local wild boar

Gnocchetti tricolore al ragù di piccole verdure € 12,00
"Gnocchi" with vegetable ragout

Chitarrine al formaggio di fossa € 13,00
Chitarrine with pit cheese

Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

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

Tuffoli Mancini al ragù di seppioline e piselli € 14,00
"Tuffoli" Mancini with cuttlefish and pea ragout

Secondi piatti *Main courses*

Coniglio in porchetta con fave e finocchietto selvatico € 14,00
Rabbit "in porchetta", served with broad beans

Lombatina di vitello cotta a bassa temperatura
in doppia panatura croccante e asparago al burro € 18,00
Crispy breaded veal tenderloin with butter asparagus

Guanciola di vitello al profumo di erbe aromatiche e patata fondente € 16,00
Veal cheek with jacket potato

Cinghiale alla cacciatora del Parco Gola della Rossa e di Frasassi € 14,00
Local wild boar "alla cacciatora"

Tagliata di manzo con rucola,
scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico € 18,00
Sliced beef with arugula, shaved parmesan cheese and balsamic vinegar reduction

Grigliata mista di carni marchigiane € 16,00
Mixed grilled meats of Marche

Secondi piatti di pesce *Fish main courses*

Gran fritto di mare € 16,00
Mixed fried fish

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

Contorni *Side dishes*

Insalata mista	€ 4,50
<i>Mixed salad</i>	
Patate arrosto	€ 5,00
<i>Roasted potatoes</i>	
Patate fritte	€ 5,00
<i>French fries</i>	
Verdure al gratin	€ 5,00
<i>Gratin vegetables</i>	
Verdura cotta	€ 4,50
<i>Sautéed greens</i>	

Dolci *Desserts*

Zuppetta di fragole su crema inglese e spugna alla vaniglia <i>Strawberry soup on custard and vanilla sponge cake</i>	€ 6,00
Spuma di tiramisù al profumo di Varnelli <i>Tiramisù mousse flavoured with Varnelli liquor</i>	€ 6,00
Crêpes con gelato e salsa tiepida ai frutti di bosco <i>Crêpes with ice cream and warm mixed berries sauce</i>	€ 7,00
Tortino al cioccolato con cuore fondente <i>Chocolate cake with soft heart</i>	€ 7,00
Semifreddo al croccante con salsa al caramello salato <i>Almond parfait with salted caramel sauce</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 *Drinks*

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 € 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. 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



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.