

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 € 15,00

Local cold cuts selection with bruschette

Sformatino agli asparagi su fonduta di parmigiano e asparago in tempura € 14,00

Asparagus flan on parmesan fondue and asparagus in tempura

Uovo poché su pizza di formaggio grigliata, crema allo zafferano e guanciale croccante € 15,00

Poached egg on grilled cheese pizza, saffron cream and crispy bacon

Carpaccio di zucchine, burrata, cipolla di Tropea candita e profumo di alici € 14,00

Zucchini carpaccio with burrata cheese and Tropea candied onion

Carciofo alla giudia su crema di topinambur e bocconcini di pane € 12,00

Artichoke on sunroot cream and croutons

Battuta di filetto di vitellone con fave in porchetta, crumble salato al cacao, e granella di nocciole € 16,00

Veal tartare served with broad beans in porchetta, savory cocoa crumble and hazelnut crumbs

Antipasti di pesce *Fish starters*

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

Mix of cold fish selections

Baccalà in tempura con crema di patate e polvere di liquirizia € 14,00

Tempura salt cod with potato cream and licorice powder

Primi piatti *Pasta first courses*

Tuffoli Mancini con fave, finocchietto selvatico e guanciale <i>"Tuffoli" Mancini with broad beans, wild fennel and cheek lard</i>	€ 14,00
Passatelli agli asparagi su fonduta di parmigiano <i>"Passatelli" with asparagus on parmesan fondue</i>	€ 14,00
Cappellacci di carne su crema di spinaci e mandorle tostate <i>"Cappellacci" filled with meat on spinach cream and roasted almonds</i>	€ 14,00
Pappardelle al cinghiale del Parco Gola della Rossa e di Frasassi <i>"Pappardelle" with local wild boar</i>	€ 13,00
Gnocchetto al ragù di piccole verdure e fiori di zucca <i>"Gnocchi" with vegetable ragout and zucchini flowers</i>	€ 13,00
Chitarrine al ragù d'agnello e pecorino di fossa <i>"Chitarrine" with lamb ragout and "pecorino di fossa"</i>	€ 14,00

Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

Tagliolini ai frutti di mare e lime <i>"Tagliolini" with seafood and lime</i>	€ 14,00
Pappardelle al nero di seppia con ragù di raguse <i>"Pappardelle" pasta with cuttlefish ink and murex ragout</i>	€ 15,00

Secondi piatti *Main courses*

Coniglio in porchetta con fave e finocchietto selvatico <i>Rabbit "in porchetta", served with broad beans and wild fennel</i>	€ 15,00
Costoletta di vitello French Rack alla milanese <i>Breaded veal cutlet</i>	€ 19,00
Agnello in casseruola con i carciofi <i>Stewed lamb with artichokes</i>	€ 17,00
Cinghiale alla cacciatora del Parco Gola della Rossa e di Frasassi <i>Local wild boar "alla cacciatora"</i>	€ 16,00
Tagliata di manzo sale rosa dell'Himalaya e rosmarino <i>Beef tagliata with Himalayan pink salt and rosemary</i>	€ 20,00
Grigliata mista di carni marchigiane <i>Mixed grilled meats of Marche</i>	€ 18,00

Secondi piatti di pesce *Fish main courses*

Gran fritto di mare <i>Mixed fried fish</i>	€ 20,00
Spigola al forno con olive taggiasche, pomodori, cozze e vongole <i>Sea bass with olives, tomatoes, mussels and clams</i>	€ 17,00

Contorni *Side dishes*

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

Dolci *Desserts*

Zuppetta di fragole su crema inglese e spugna alla vaniglia € 6,00

Strawberry soup on custard and vanilla sponge cake

Spuma di tiramisù al profumo di Varnelli € 6,00

Tiramisù mousse flavoured with Varnelli liquor

Crêpes con gelato e salsa tiepida ai frutti di bosco € 7,00

Crêpes with ice cream and warm mixed berries sauce

Tortino al cioccolato con cuore fondente € 7,00

Molten chocolate lava cake

Mousse ai lamponi, salsa al cioccolato bianco e crumble al pistacchio € 6,00

Raspberry mousse, white chocolate sauce and pistachio crumble

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 *Drinks*

Acqua minerale (1 litro) € 2,00

Mineral water (1 litre)

Lacrima di Morro d'Alba Lucchetti (1 litro) € 8,00

Lacrima di Morro d'Alba Lucchetti red wine (1 litre)

Verdicchio dei Castelli di Jesi (1 litro) € 8,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi white wine (1 litre)

Prosecco Montelvini alla spina (1 litro) € 9,00

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.