

## **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 formaggi e bruschettine € 15,00

*Local cold cuts selection with cheese and bruschette*

---

Asparagi al vapore, fontina gratinata e speck croccante € 14,00

*Steamed asparagus, gratinated fontina cheese, and crispy speck*

---

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

*Poached egg on grilled cheese pizza, peas cream and crispy bacon*

---

Pecorino gratinato con salsa al tartufo nero e pane tostato € 15,00

*Pecorino cheese au gratin with black truffle sauce and toasted bread*

---

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

*Artichoke on sunroot cream and croutons*

---

Tacchinella profumata alla paprika dolce con caponata di verdure croccanti e quenelle di melanzane affumicate € 14,00

*Fragrant female turkey with sweet paprika served with a caponata of crisp vegetables and smoked eggplant quenelles*

---

## 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 € 15,00

*Tempura salt cod with potato cream and licorice powder*

---

## Primi piatti *Pasta first courses*

---

Tuffoli Mancini con fave, finocchietto selvatico e guanciaie <i>"Tuffoli" Mancini with broad beans, wild fennel and pork cheek</i>	€ 14,00
Cappellacci di carne al burro chiarificato e asparagi <i>Meat-filled "Cappellacci" with clarified butter and asparagus</i>	€ 14,00
Passatelli cacio e pepe con guanciaie croccante <i>"Passatelli" with cheese and pepper and crispy pork cheek</i>	€ 14,00
Pappardelle al cinghiale del Parco Gola della Rossa e di Frasassi <i>"Pappardelle" with local wild boar</i>	€ 13,00
Pincinelle al ragù bianco di coniglio, piselli e pachino <i>"Pincinelle" with white rabbit ragù, peas and cherry tomatoes</i>	€ 13,00
Chitarrine al ragù d'agnello e pecorino romano <i>"Chitarrine" with lamb ragout and "pecorino" cheese</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
Tuffoli Mancini alla carbonara di mare <i>"Tuffoli" Mancini with seafood carbonara</i>	€ 16,00

## Secondi piatti *Main courses*

---

Coniglio in porchetta con fave e finocchietto selvatico <i>Rabbit "in porchetta", served with broad beans and wild fennel</i>	€ 17,00
Cappello del prete brasato in gremolada <i>"Cappello del prete" flat iron steak braised in gremolada</i>	€ 18,00
Agnello stufato in fricassea <i>Fricassee of stewed lamb</i>	€ 18,00
Cinghiale alla cacciatora del Parco Gola della Rossa e di Frasassi <i>Local wild boar "alla cacciatora"</i>	€ 16,00
Tagliata di cuberoll irlandese con le sue salse <i>Irish cuberoll "tagliata" with its sauces</i>	€ 24,00
Grigliata mista di carni marchigiane <i>Marche region mixed grilled meats</i>	€ 18,00
Testina d'agnello alle tre cotture (Guanciola al forno, lingua in casseruola e cervello in tempura) <i>Lamb's Head Prepared Three Ways (fried brain in tempura, brased tongue and baked cheek)</i>	€ 16,00

## Secondi piatti di pesce *Fish main courses*

---

Gran fritto di mare <i>Mixed fried fish</i>	€ 20,00
Ombrina al forno all'acqua pazza <i>Baked sea bass in "acqua pazza" style</i>	€ 19,00
Spiedini di calamari e gamberi alla griglia <i>Grilled "calamari" squid and prawns skewers</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 all'agro o saltata in padella <i>Greens cooked in tangy sauce or sautéed</i>	€ 5,00

## Dolci *Desserts*

---

Bicchiere fragoloso: crumble al cioccolato,  
macedonia di fragole con il suo gelato pacossato e meringa € 6,00  
*Chocolate crumble, strawberry salad with "pacossato" ice cream and meringue*

---

Spuma di tiramisù al profumo di Varnelli € 7,00  
*Tiramisù mousse flavoured with "Varnelli" anise liquor*

---

Parfait al croccante e caramello salato € 6,00  
*Crunchy parfait and salted caramel*

---

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 caldo e gelato alla crema € 7,00  
*Molten chocolate lava cake and vanilla ice cream*

---

Tartufo bianco o nero gelateria artigianale Ciro & Pio € 6,00  
*White or black tartufo ice cream*

---

Sorbetto al limone € 5,00  
*Lemon sorbet*

---

## Frutta *Fruit*

---

Ananas € 5,00  
*Pineapple*

---

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.