

**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

Carpaccio di zucchine, burratina con alici e cipolla di Tropea candita € 14,00

Courgettes carpaccio, burrata with anchovies and candied Tropea onions

Pecorino gratinato con salsa al tartufo nero e pane tostato € 16,00

Pecorino cheese au gratin with black truffle sauce and toasted bread

Parmigiana di melanzane in cestino di pasta fillo
con fonduta di Parmigiano € 14,00

Aubergine parmigiana in filo basket with Parmesan fondue

Vitel tonnè con insalatina russa e crumble salato € 16,00

Veal in tuna sauce with Russian salad and savory crumble

Fiori di zucca in tempura con spuma di formaggio e fricò di verdure € 14,00

Tempura-fried courgette flowers with cheese mousse and mixed vegetable stew

Antipasti di pesce *Fish starters*

Antipasto misto freddo di pesce (cambia in base alla disponibilità) € 16,00

Mix of cold fish selection

Carpaccio di salmone marinato con crostini di pane, philadelphia e rucola € 15,00

Marinated salmon carpaccio with bread croutons, cream cheese, and arugula

Primi piatti *Pasta first courses*

Cappellacci di carne e spinaci con salsa al tartufo nero € 16,00

"Cappellacci" stuffed with meat and spinach, served with black truffle sauce

Mezzelune alla bufala con crema di cipolla arrostita,
pomodorini confit e pesto € 15,00

"Mezzelune" stuffed with buffalo mozzarella, served with roasted onion cream, cherry tomato confit and pesto

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

"Pappardelle" with local wild boar

Passatelli ai porcini su crema di porri € 14,00

"Passatelli" with porcini mushroom and leek cream

Gnocchetti tricolore con fonduta di formaggio e speck croccante € 14,00

Three-coloured "gnocchi" with cheese fondue and crispy speck

Tuffoli "Mancini" al ragù d'oca € 14,00

"Tuffoli Mancini" with goose ragù

Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

Tagliolini ai frutti di mare e lime € 15,00

"Tagliolini" with seafood and lime

Tuffoli "Mancini" al sugo di granchio blu, zucchine e vongole € 15,00

"Tuffoli Mancini" with blue crab sauce, courgettes and clams

Secondi piatti *Main courses*

Costolette di agnello di razza fabrianese fritte <i>Fried Fabriano lamb chops</i>	€ 20,00
Galletto ruspante alla diavola e patate piccanti <i>Grilled free-range cockerel and spicy potatoes</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo cuberoll irlandese ai funghi porcini <i>Irish cuberoll beef tagliata with porcini mushrooms</i>	€ 24,00
Tartare di scottona con ovetto di quaglia e salse <i>Heifer beef tartare with quail egg and sauces</i>	€ 20,00
Cinghiale alla cacciatora del Parco Gola della Rossa e di Frasassi <i>Local wild boar "alla cacciatora"</i>	€ 16,00
Grigliata mista di carni marchigiane <i>Mixed grilled meats from the Marche region</i>	€ 19,00

Secondi piatti di pesce *Fish main courses*

Gran fritto di mare <i>Mixed fried fish</i>	€ 20,00
Spiedini di calamari e gamberi alla griglia <i>Grilled calamari and prawn skewers</i>	€ 17,00
Spigola al forno con verdure <i>Roasted sea bass with vegetables</i>	€ 18,00

Contorni

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	€ 5,00
<i>Sautéed greens</i>	

Dolci *Desserts*

Pesca melba su cestino di cialda e gelato alla crema € 7,00

Peach Melba on a wafer basket with vanilla ice cream

Mousse Piña colada (mousse al cocco, salsa al rum e ananas) € 7,00

Piña Colada mousse (coconut mousse, rum and pineapple sauce)

Parfait allo yogurt e frutti di bosco € 7,00

Yoghurt and wild berry parfait

Spuma di tiramisù al Varnelli e savoiardi € 7,00

Varnelli flavoured tiramisù mousse and savoiardi biscuits

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

Crêpes with ice cream and warm mixed berry sauce

Mix di sorbetti pacossati € 6,00

Mix of pacojet sorbets

Tartufo bianco o nero (Gelateria artigianale Ciro & Pio) € 6,00

White or black truffle (Ciro & Pio artisan ice cream parlour)

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 € 25,00

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.