Dal 1979 la nostra passione per il territorio in tavola

Da oltre quarant'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 on your table

For over forty years, the Bardella family has been bringing delicious, authentic flavours on your table

Love for the territory, attention to details and choice of local products are at the root of our history

Mangiare, è incorporare un territorio.
To eat means to incorporate a territory.
(Jean Brunhes)

le Gaette
hotel&spa

Antipasti *Starters*

Antipasto misto di salumi a km 0 con formaggio e bruschettine € 15,00
Local cold cuts selection with cheese and bruschette

Pecorino gratinato con salsa al tartufo nero e pane tostato € 15,00
Pecorino cheese au gratin with black truffle sauce and toasted bread

I Bruschettoni (cicoria e uova strapazzate ai formaggi, galletti e salsiccia) € 13,00
Big bruschette (chicory and scrambled eggs with cheese, sausage and chanterelle mushrooms)

Tartare di filetto di vitellone, insalatina rustica autunnale,
perle di melograno e noci € 17,00
Veal fillet tartare with rustic autumn salad, pomegranate and walnuts

Flan di porcini, crema di topinambur e chips di guanciale € 14,00
Porcini mushroom flan, sunroot cream and bacon chips

Corata di agnello con scarola brasata e olive taggiasche € 13,00
Stewed lamb innards with escarole and olives

Antipasti di pesce *Fish starters*

Antipasto misto freddo di pesce (cambia in base alla disponibilità) € 16,00
Mix of cold fish selections

Carpaccio di polipo con patate viola € 15,00
Octopus carpaccio with purple potatoes

Primi piatti *Pasta first courses*

Ravioli di patate e stracchino gratinati con speck e radicchio € 15,00
"Ravioli" au gratin stuffed with potato and stracchino cheese, served with speck and radish

Tagliolini al ragù bianco e galletti € 14,00
"Tagliolini" with white ragout and chanterelle mushrooms

Gnocchetti di patate viola con crema di pecorino,
guanciale croccante e pere € 14,00
Purple potato "gnocchi" served with pecorino cream, crispy bacon and pears

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

Cappellacci di carne e spinaci con pesto di cavolo nero
e crema di patate € 15,00
"Cappellacci" stuffed with meat and spinach served with black cabbage pesto and potato cream

Primi piatti di pesce *Pasta first courses with fish*

Tagliolini ai frutti di mare € 15,00
"Tagliolini" with seafood

Tuffoli "Mancini" al sugo di pannocchie,
vongole e pesto di cavolo nero € 15,00
"Tuffoli" Mancini with mantis shrimp, clams and black cabbage pesto

Secondi piatti *Main courses*

Filetto di maiale arrostito con mele rosa dei Sibillini € 17,00
Roasted Pork tenderloin with pink apples from the Sibillini Mountains

Tagliata di manzo con radicchio, mandorle e miele € 24,00
Sliced beef with radish, almonds and honey

Coppa di testina d'agnello con funghi prataioli scottati € 17,00
Lamb's head terrine with seared button mushrooms

Guanciola di vitellone brasata al vino Rosso Conero € 18,00
Young beef cheek stewed in local red wine

Cinghiale alla cacciatora del Parco Gola della Rossa e di Frasassi € 16,00
Local wild boar "alla cacciatora"

Grigliata mista di carni marchigiane € 19,00
Mixed grilled meats of Marche

Secondi piatti di pesce *Fish main courses*

Gran fritto di mare € 20,00
Mixed fried fish

Baccalà in oliocottura su crema di ceci € 18,00
Codfish poached in low-temperature oil on chickpeas cream

Spiedini di calamari e gamberi alla griglia € 18,00
Grilled squid and prawn skewers

Contorni *Side Dishes*

Insalata mista *Mixed salad*	€ 4,50
Patate arrosto *Roasted potatoes*	€ 5,00
Patate fritte *French fries*	€ 5,00
Verdure di stagione ripassate in padella con patate *Stir fried green vegetables with potatoes*	€ 5,00
Cicoria all'agro o saltata in padella *Boiled or sautéed chicory*	€ 5,00

Dolci *Desserts*

Tortino al cioccolato con cuore fondente € 7,00
Chocolate cake with fondant heart

Millefoglie con chantilly e amarene € 7,00
Millefeuille with whipped custard cream and sour cherries

Carpaccio d'ananas, il suo sorbetto pacossato e crumble al cioccolato € 6,00
Pineapple carpaccio with pineapple sorbet and chocolate crumble

Spuma di tiramisù al Varnelli e savoiardi € 7,00
Varnelli flavoured tiramisù mousse with savoiardi

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 "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

Cotoletta alla milanese con patatine oppure bistecchina di manzo con patatine
Cutlet with french fries or small veal steak with french fries

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."

1. **CEREALS** containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2. **CRUSTACENS** and products based on shellfish
3. **EGGS** and by-products
4. **FISH** and products based on fish
5. **PEANUTS** and peanut-based products
6. **SOY** and soy-based products
7. **MILK** and dairy products (lactose included)
8. **FRUITS IN SHELL,** i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9. **CELERY** and products based on celery
10. **MUSTARD** and mustard-based products
11. **SESAME SEEDS** and sesame seeds-based products
12. **SULPHUR DIOXIDE** and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. **LUPINE** and lupine-based products
14. **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.