

## **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 formaggio e bruschettine <i>Local cold cuts selection with cheese and bruschette</i>	€ 15,00
Insalata rustica con guanciale croccante al profumo di lamponi <i>Raspberry flavoured rustic salad served with crispy bacon</i>	€ 12,00
Filetto di maiale al profumo di caffè con riso venere <i>Coffee flavored pork fillet with venere rice</i>	€ 14,00
Parmigiana di melanzane in cestino di pasta fillo con fonduta di Parmigiano <i>Aubergine parmigiana in filo basket with Parmesan fondue</i>	€ 13,00
Fiori di zucca in tempura con spuma di formaggio e fricò di verdure <i>Zucchini flowers in tempura with cheese foam and vegetable fricassee</i>	€ 14,00
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
Sauté di cozze e vongole <i>Sautéed mussels and clams</i>	€ 14,00

## Primi piatti *Pasta first courses*

---

Cappellacci di carne e spinaci con salsa al tartufo nero € 14,00  
*"Cappellacci" stuffed with meat and spinach, served with black truffle sauce*

---

Mezzelune alla bufala con crema di cipolla arrostita,  
pomodorini confit e pesto € 14,00  
*"Mezzalune" filled with buffalo mozzarella, served with onion cream, cherry tomato confit and pesto*

---

Pincinelle alla siciliana € 13,00  
*"Pincinella" alla siciliana*

---

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

---

Passatelli ai porcini su crema al porro € 14,00  
*"Passatelli" with porcini mushroom and leek cream*

---

Linguine "Mancini" al pesto di basilico con granella di pinoli tostati € 13,00  
*"Mancini linguine" with basil pesto and toasted pine nuts*

---

## Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

---

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

---

Tagliolini al ragù di pescatrice, olive nere e pesto € 14,00  
*"Tagliolini" with monkfish ragù, black olives and pesto*

---

## Secondi piatti *Main courses*

---

Galletto ruspante alla diavola con patate novelle <i>Free-range deviled cockerel with potatoes</i>	€ 15,00
Filetto di vitellone al tartufo e crostone di pane <i>Veal fillet with truffle and crusty bread</i>	€ 22,00
Costolette di agnello fritte <i>Fried lamb chops</i>	€ 16,00
Cinghiale alla cacciatora del Parco Gola della Rossa e di Frasassi <i>Local wild boar "alla cacciatora"</i>	€ 14,00
Tartare di scottona con ovetto di quaglia e salse <i>Scottona tartare with quail egg and sauces</i>	€ 16,00
Tagliata di manzo ai porcini <i>Sliced beef with porcini mushroom</i>	€ 20,00
Grigliata mista di carni marchigiane <i>Mixed grilled meats of Marche</i>	€ 16,00

## Secondi piatti di pesce *Fish main courses*

---

Gran fritto di mare <i>Mixed fried fish</i>	€ 16,00
Spiedini di calamari e gamberi alla griglia con salsa barbecue, guacamole e concassè di pomodoro aromatico <i>Grilled squid and prawn skewers with barbecue sauce, guacamole and aromatic tomato concassè</i>	€ 15,00

## Contorni *Side dishes*

---

Insalata mista € 4,50  
*Mixed salad*

---

Patate arrosto € 5,00  
*Roasted potatoes*

---

Patate fritte € 5,00  
*French fries*

---

Verdure al gratin € 5,00  
*Gratin vegetables*

---

Verdura cotta € 4,50  
*Sautéed greens*

---

## Dolci *Desserts*

---

Pesca melba su cestino di cialda e gelato alla crema <i>Melba peach in a crispy basket with ice cream</i>	€ 6,00
Piñacolada a modo nostro <i>Coconut mousse with rum sauce and diced pineapple</i>	€ 6,00
Parfait al croccante e caramello salato <i>Nougat parfait and salted caramel</i>	€ 6,00
Spuma di tiramisù al Varnelli e savoiardi <i>Varnelli flavoured tiramisù mousse with savoiardi</i>	€ 6,00
Crêpes con gelato e salsa ai frutti di bosco calda <i>Crêpes with ice cream, served with warm mixed berries sauce</i>	€ 7,00
Trancio di gelato alla crema e alla nocciola con scaglie di cioccolato gelateria artigianale <b>Ciro &amp; Pio</b> <i>Slice of hazelnut and cream ice cream with chocolate flakes</i>	€ 5,00
Tartufo bianco o nero gelateria artigianale <b>Ciro &amp; Pio</b> <i>White or black "tartufo" ice cream</i>	€ 5,00

## 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 bisteccina 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.