

## **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
Carciofo alla romana su crema di topinambur <i>Artichokes on sunroot cream</i>	€ 12,00
Crema parmantier al tartufo nero e bocconcini di pane tostato <i>Parmantier with black truffle sauce and croutons</i>	€ 14,00
Millefoglie con polenta di mais Ottofile di Roccacontrada, stracciatella Trionfi Honorati, pomodori secchi e cipolla candita di Suasa <i>Polenta millefeuille with local stracciatella cheese, dried tomatoes and red candied onion</i>	€ 14,00
Tartare di manzo, insalatina di puntarelle e ovetto di quaglia all'occhio di bue <i>Beef tenderloin tartare with chicory tops and quail fried egg</i>	€ 18,00
Corata di agnello con carciofi fritti <i>Stewed lamb innards with fried artichokes</i>	€ 12,00

## Antipasti di pesce *Fish starters*

---

Antipasto misto freddo di pesce (cambia in base alla disponibilità) <i>Mix of cold fish selections</i>	€ 15,00
Zuppa di lenticchie con triglia scottata <i>Lentil soup with seared red mullet</i>	€ 14,00

## Primi piatti *Pasta first courses*

---

Ravioli di burrata su crema di zucca	€ 14,00
<i>"Ravioli" stuffed with burrata cheese on pumpkin cream</i>	
Tagliatelle di castagne al ragù bianco e carciofi violetti	€ 14,00
<i>Chestnut "tagliatelle" with white ragout and purple artichokes</i>	
Pappardelle al cinghiale del Parco Gola della Rossa e di Frasassi	€ 13,00
<i>"Pappardelle" with local wild boar ragout</i>	
Passatelli ai funghi porcini su crema di porro	€ 14,00
<i>"Passatelli" with porcini mushrooms on leek cream</i>	
Linguine "Mancini" al pesto di noci	€ 13,00
<i>"Mancini linguine" with walnuts pesto</i>	
Gnocchetti di patate al formaggio di fossa	€ 14,00
<i>"Gnocchi" with fossa cheese</i>	
Zuppa di cicerchia e legumi	€ 12,00
<i>Chickling vetch and legumes soup</i>	

## Primi piatti di pesce *Pasta first courses*

---

Tagliolini ai frutti di mare	€ 14,00
<i>"Tagliolini" with seafood</i>	
Tuffoli "Mancini" al ragù di baccalà	€ 15,00
<i>"Mancini tuffoli" with salted cod ragout</i>	

## Secondi piatti *Main courses*

---

Guanciola di vitello con gremolada € 18,00  
*Braised veal cheek with gremolada*

---

Quaglia al brandy con fichi secchi e polenta grigliata € 16,00  
*Brandy flavored quail with dried figs and grilled polenta*

---

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

---

Stinco di maiale alla birra con cipolline e aceto balsamico € 14,00  
*Beer-baked pork shank with spring onions and balsamic vinegar*

---

Tagliata di manzo ai funghi porcini € 21,00  
*Sliced beef served with porcini mushrooms*

---

Testina d'agnello alle tre cotture  
(guanciola al forno, lingua in casseruola e cervello in tempura) € 16,00  
*Lamb head with brain fried in tempura, brased tongue and baked cheek*

---

Grigliata mista di carni marchigiane  
(agnello di razza fabrianese, capocollo, costina e spiedino di maiale) € 18,00  
*Mixed grilled meats with local lamb*

---

## Secondi piatti di pesce *Fish main courses*

---

Gran fritto di mare € 20,00  
*Mixed fried fish*

---

Polipo arrostito al cardamomo, crema di topinambur  
e chips di patate € 16,00  
*Roasted octopus with cardamom, sunroot cream and potato chips*

---

## Contorni *Side dishes*

---

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 di stagione ripassate in padella con patate	€ 5,00
<i>Stir fried season vegetables with potatoes</i>	
Cicoria all'agro o saltata in padella	€ 5,00
<i>Boiled or sautéed chicory</i>	

## Dolci *Desserts*

---

Chicchette di cioccolato con salsa mou al Baileys, gelato alla crema e marmellata di arance € 7,00

*Chocolate and biscuit parfait chunks with Baileys toffee sauce, ice cream and orange marmalade*

---

Tortino al cioccolato con cuore caldo € 7,00

*Chocolate fondant*

---

Semifreddo alla nocciola con salsa al caramello salato € 7,00

*Almond parfait with salted caramel sauce*

---

Spuma di tiramisù al Varnelli con savoiardi al caffè € 6,00

*Varnelli flavoured tiramisù mousse with "savoiardi" and coffee*

---

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

*Crêpes with ice cream, served with warm mixed berries sauce*

---

Pera al vino rosso e gelato al cioccolato € 7,00

*Pear poached in red wine and chocolate 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) € 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.