

Menu
Ristorante Glicine

Chef: Giuseppe Stanzione

Sous Chef: Alfonso Verziere

Chef Pasticciere: Gaetano Esposito

Maitre: Domenico Mansi



Piatti vegetariani /Vegetarian options



Piatti senza glutine /Gluten-free options

Menu Degustazione

(A menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo - for all Guests at the table)

Menu "I Classici"


Tagliatellina di Seppia, Cetriolo, Avocado e Limone Salato 
"Tagliatelle" of Cuttlefish with Cucumber, Avocado and Salted Lemon

Parmigiana di Melanzane 2.20 - Eggplant "Parmigiana Style" 2.20 

Tortelli Ripieni di Genovese di Vitello
con Zabaglione di Parmigiano Reggiano 36 Mesi
*Round Ravioli Pasta Stuffed with Onion and Veal,
Sabayon of Parmesan Cheese*

Bavette al Limone e Gamberetti di Nassa
Bavette Long Pasta with Lemon Sauce and Local Shrimps

Scampo Abbrustolito con Latticello, Bietolina,
Finger Lime e Crumble alla Nduja
*Grilled Scampi with Buttermilk, Chard,
Finger Lime and Crumble of Lightly Spicy Nduja Sausage*

Pancia d'Agnello alla Carbonara, con Asparagi e Tartufo Estivo 
Lamb Belly with Carbonara Sauce, Asparagus and Local Black Truffle

Pre Dessert: Bufala e Lampone  
Pre Dessert: Cow-Buffalo Ricotta Cheese and Raspberries

Limone Sfusato Amalfitano con Sorbetto alla Menta Glaciale 
Amalfi Sfusato Lemon with Mint Sorbet

Dallo stesso menu, per chi desiderasse assaggiare i nostri piatti più rappresentativi ed al contempo non volesse un menu degustazione troppo impegnativo, suggeriamo di selezionare a proprio piacere da esso:

Tre Portate a Scelta, incluso il Dessert
Quattro Portate a Scelta, incluso il Dessert
Cinque Portate a Scelta, incluso il Dessert

From the same menu, for those who wish to taste our most representative dishes and at the same time do not want a too demanding tasting menu, we suggest you select from it as you wish:

*Choice of Three Courses, including Dessert
Choice of Four Courses, including Dessert
Choice of Five Courses, including Dessert*

Menu Vegetariano - Vegetarian Menu 🌱

Benvenuto dello Chef

Chef's Amuse-Bouche

Royal di Funghi, Cremoso al Parmigiano, Misticanza di Erbette e Mirtilli
"Royal" of Mushrooms, Creamy Parmesan, Mixed Herbs and Blueberries

Riso di Semola, Aglio Orsino, Olio,
Peperoncino e Pane Croccante
*Semolina "Rice Shaped" Pasta with Orsino Garlic, Olive Oil,
Chili Pepper and Crispbread*

Uovo, Latte e Tartufo

Egg, Milk and Truffle

Pre Dessert

Pre Dessert

Cocco ed Ananas

Coconut and Pineapple

Menu Vegano - Vegan Menu 🌱

Benvenuto dello Chef

Chef's Amuse-Bouche

Insalatina di Orzo Perlato con Barbabietola, Mandorle e Lamponi
Pearled Barley Salad with Beetroot, Almonds and Raspberries

Spaghetti Cotti in Estratto di Olive Teggiasche, Cucunci, Pomodoro e Maggiorana
*Spaghetti Cooked in Black Taggiasca Olive Extract,
Cucunci (Fruit of the Caper), Tomato and Marjoram*

Tofu Croccante con Insalatina di Misticanza, Mela Annurca ed Aceto Balsamico
Crunchy Tofu with Mixed Salad, Annurca Apple and Balsamic Vinegar

Pre Dessert

Pre Dessert


Mandorla e Frutto della Passione

Almond and Passion Fruit

Gli Antipasti
Appetizers

**Foie Gras in Terrina Affumicato, Mela Annurca Caramellata
e Chutney di Scalogno e More Salate**

*Lightly Smoked Foie Gras in a Terrine, Caramelized Annurca Apple,
Shallot Chutney and Salty Blackberries*

**Tartara di Manza Fassona, Ricotta in Salvietta, 
Tartufo Nero e Nocciola di Giffoni**

*Raw Fassona Beef Tartare, Ricotta Cheese,
Local Black Truffle and Hazelnut of Giffoni*

Royal di Funghi, Cremoso al Parmigiano, Misticanza di Erbette e Mirtilli

“Royal” of Mushrooms, Creamy Parmesan, Mixed Herbs and Blueberries  

Cocktail di Crostacei con Piennolo Giallo del Vesuvio 

Shellfish Cocktail with Vesuvius Yellow Piennolo Tomato

Insalatina di Orzo Perlato con Barbabietola, Mandorle e Lamponi

Pearled Barley Salad with Beetroot, Almonds and Raspberries  

Le Paste e i Risotti

Pasta and Rice Dishes

**Bottoni Ripieni di Galletto Ruspante,
Cremoso di Stracchino di Bufala ed Erbe Amare**
*“Buttons-Shaped” Ravioli Stuffed with Free Range Cockerel,
Creamy Buffalo Stracchino and Bitter Herbs*

**Bavette Cotto in Estratto di Olive Nere Taggiasche, 
Cucunci e Pomodorini Vesuviani**
*Bavette Long Pasta Cooked in Black Taggiasca Olive Extract,
Cucunci (Fruit of the Caper) and Vesuvian Cherry Tomatoes*



**Riso di Semola all’Aaglio Orsino, Olio e Peperoncino,
Granchio Reale e Pane Croccante**
*Semolina “Rice Shaped” Pasta with Orsino Garlic, Olive Oil,
Chili Pepper, King Crab and Crispbread*

Cappelletti Farciti Cacio e Pepe al Ragù Napoletano
Stuffed Cappelletti Pasta with Cheese and Pepper and Neapolitan Meat Ragù

**Riso Carnaroli Mantecato al Parmigiano, 
Melassa di Cipolla di Montoro e Midollo di Vitello (per 2 persone)**
*Carnaroli Rice Creamed with Parmesan,
Montoro Onion Molasses and Veal Marrow (for 2 persons)*

Le Zuppe e le Minestre

Soups

**Zuppa Fredda di Pomodoro  
con Panna Acida all’Erba Cipollina**
Cold Tomato Soup with Sour Cream and Chives

**Vellutata di Patate Profumata al Limone con Ostriche Pochè,
Scalognò ed Uova di Pesce Volante**
*Veloutè of Potatoes Scented with Lemon, Poached Oysters,
Shallot and Flying Fish Roe*

I Pesci
Main Courses (Fish)

Rombo, Limone ed Acetosella, Pak-Choi e Gelato ai Ricci di Mare

Turbot, Lemon and Sorrel, Pak-Choi and Sea Urchin Ice Cream 

Astice in Crosta di Pop Corn, Lattughino Arrosto, Jus di Verbena e Lemongrass

Lobster in Popcorn Crust, Roasted Lettuce, Jus of Vervain and Lemongrass

Totano, Patate e..... 

Squid, Potatoes and.....

Le Carni
Main Courses (Meats)

Pancia di Agnello, Crema Prezzemolo e Pecorino, Fagioli di Controne e Spugna di Cipolla ed Acciughe

Lamb Belly, Parsley and Pecorino Cream, Controne Beans, Onion and Anchovy Sponge

Animelle di Vitello, Sedano Rapa, Salsa Acidula Profumata allo Zenzero e Caviale Oscietra

Veal Sweetbreads, Celeriac, Slightly Sour Sauce Scented with Ginger, Oscietra Caviar

Picanha di Wagyu Beef, Topinambur Arrosto, Sentori di Mandorla, Emulsione di Alloro 

Wagyu Beef Picanha, Roasted Jerusalem Artichoke, Almond Hints, Laurel Emulsion

A Formaggio
Cheese

Selezione di Formaggi Campani
Selection of Local Cheeses

I Dolci e la Frutta
The Desserts and Fruits

Cocco ed Ananas
Coconut and Pineapple

Bufala e Lampone... 
Cow-Buffalo Ricotta Cheese and Raspberries

Limone Sfusato Amalfitano con Sorbetto alla Menta Glaciale
Local Sfusato Lemon with a Mint Sorbet

Foresta Nera
Black Forest

Latte, Miele e Polline
Milk, Honey and Pollen

Selezione di Gelati e Sorbetti Artigianali
Selection of Ice-Creams and Sorbets

La Frutta Fresca
Sliced Fresh Fruit

Condizioni speciali per gli Ospiti in mezza pensione su menu allegato.

Please ask our Maitre d'Hotel the special conditions for Guests in half-board.



*Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari
saremo lieti di assisterLa nella Sua scelta
con informazioni dettagliate sui nostri piatti e sulle nostre bevande.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a
trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004.*

*In base alla disponibilità del mercato
alcuni prodotti potrebbero essere soggetti a congelamento.*

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish
related to any specific food allergy or intolerance issue.*

*Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure
in compliance with EC 853/2004 regulation.*

Based on local market availability some of the products might have been frozen.