

Menu
Ristorante Glicine

Chef: Giuseppe Stanzione

Sous Chef: Alfonso Verziere

Chef Pasticciere: Gaetano Esposto

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 con 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 Nero Locale 
Lamb Belly with Carbonara Sauce, Asparagus and Local Black Truffle

Pre Dessert
Pre Dessert

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

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 ed il Dessert
Quattro Portate a Scelta ed il Dessert
Cinque Portate a Scelta ed 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 & Dessert
Choice of Four Courses & Dessert
Choice of Five Courses & 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, Friarielli, Patate e Provola Agerolina
Egg, Broccoli, Potato and Provola Cheese

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 ai Tre Pomodori e Basilico Fresco
Spaghetti with Three Varieties of Tomatoes and Fresh Basil

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

Cocco ed Ananas
Coconut and Pineapple

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 Manzo di Razza Podolica,

Latte di Ostriche al Limone e Caviale Oscietra 

*Raw Podolica Beef Tartare,
Lemon Oyster Milk and Oscietra Caviar*

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

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

Baccalà, Nduja di Spilinga e Soffice di Provola dei Monti Lattari

*Cod, Nduja (Spicy Sausage) from Spilinga
and Soft Provola Cheese from the Lattari Mountains*

Uovo Biologico con Friarielli, Patate e Spuma di Burro ed Alici

Organic Egg with Broccoli, Potatoes, Butter Foam and Anchovies 

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

**Tortello alla Genovese di Maialino Arrosto,
Zabaglione di Papaccelle Napoletane**
*Round Ravioli Pasta Stuffed with Roasted Piglet,
Sabayon of Neapolitan Papaccelle Sweet Pepper*



**Bavette Cotte in Estratto di Coniglio all'Ischitana,
Olive Nere Taggiasche, Pomodorini Vesuviani e Cagliata di Capra**
*Bavette Long Pasta Cooked in a Stewed Local Rabbit Extract,
Black Taggiasca Olives, Vesuvian Cherry Tomatoes and Goat Curd*

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

Occhi di Lupo con Cavolfiori, Erbette Fini e Ricci di Mare
"Occhi di Lupo" Short Pasta with Cauliflowers, Fine Herbs and Sea Urchins

**Riso Carnaroli Mantecato alla Carbonara Leggera di Quaglia
con Tartufo Nero Locale (per 2 persone) **
*Carnaroli Rice Creamed with Light Quail Carbonara
with Local Black Truffle (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, Cavolo, Limone e Zuppa Thai

Turbot, Cabbage, Lemon and Thai Soup 🍴

**Vignarola di Gamberi Rossi con Fave, Piselli, Carciofi,
Asparagina e Pecorino** 🍴

*Seasonal Vegetable Vignarola with Red Prawns, Broad Beans, Peas,
Artichokes, Asparagus and Pecorino Cheese*

**Totano alla Puttanesca con Salsa di Capperi,
Olive Nere e Pomodorini Arrostiti in Pasta** 🍴

*Grilled Squid with Capers Sauce,
Black Olives and Roasted Cherry Tomatoes in the Dough*

Le Carni
Main Courses (Meats)

**Morbido, Caldo Vitello Tonnato con Peperoncini Friggitelli,
Cipollotto Fresco e Basilico** 🍴

*Soft, Warm Veal with Tuna Sauce, Sweet Green Peppers,
Onion and Fresh Basil*

**Polletto Ruspante Appena Piccante,
Topinambur e Mandorla Pizzuta** 🍴

*Lightly Spicy Free-Range Chicken,
Jerusalem Artichoke and Pizzuta Almond*

**Wagyū Beef Arrosto con Melone Senapato,
Basilico ed Acqua di Pomodoro** 🍴

*Roasted Wagyu Beef with Mustard Melon,
Basil and Tomato Water*

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

Barbabietola, Yogurt ed Ibisco
Beetroot, Yogurt and Hibiscus

Soufflé al Cioccolato con Gelato Variegato al Limoncello
(40 minuti)
Chocolate Soufflé with Limoncello Liqueur Ice Cream, 40 minutes

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

La Frutta Fresca 
Sliced Fresh Fruit