

*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"*

Euro 185 per persona, bevande escluse/per person beverages not included

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    
*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 ad Euro 120 per persona, bevande escluse  
Quattro Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 140 per persona, bevande escluse  
Cinque Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 160 per persona, bevande escluse

*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 at Euro 120 per person, beverages not included  
Choice of Four Courses & Dessert at Euro 140 per person, beverages not included  
Choice of Five Courses & Dessert at Euro 160 per person, beverages not included*

*Menu Vegetariano - Vegetarian Menu* 🌱

Euro 110 per persona, bevande escluse/per person beverages not included

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 Biologico con Friggirelli, Patate e Provola Agerolina  
*Organic Egg, Sweet Green Peppers, Potato and Provola Cheese*

Pre Dessert  
*Pre Dessert*

Cocco ed Ananas  
*Coconut and Pineapple*

*Menu Vegano - Vegan Menu* 🌱

Euro 110 per persona, bevande escluse/per person beverages not included

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*

<b>Foie Gras in Terrina Affumicato con Fichi del Cilento, Tartufo Nero Locale e Fava Tonka</b> <i>Lightly Smoked Foie Gras in a Terrine with Fig from Cilento, Local Black Truffle and Tonka Bean</i>	45,00
<b>Tartara di Manzo di Razza Podolica “come una Genovese” con Mela Annurca e Gelato alla Cipolla Rossa di Tropea</b> <i>Raw Podolica Beef Tartare “Genovese Style” with Annurca Apple and Tropea Red Onion Ice Cream</i>	42,00
<b>Parmigiana di Zucchine del Nostro Orto con Provola dei Monti Lattari</b> <i>Zucchini Parmigiana from Our Garden with Provola Cheese from Lattari Mountains 🌿</i>	38,00
<b>Bon Bon di Gamberi Rossi con Stracciata di Bufala, Rucola, Mela Verde e Lime</b> <i>Bon Bon of Red Prawns with Creamy Cow-Buffalo Stracciata Cheese, Rocket, Green Apple and Lime</i>	48,00
<b>Insalatina di Orzo Perlato con Barbabietola, Mandorle e Lamponi</b> <i>Pearled Barley Salad with Beetroot, Almonds and Raspberries 🌿 🚫</i>	32,00

*Le Paste e i Risotti*  
*Pasta and Rice Dishes*

<b>Mischiato Napoletano in Zuppa di Ricciola con Melanzane e Pomodori Secchi</b> <i>Neapolitan Mixed Pasta in Amberjack Soup with Aubergines and Sun Dried Tomatoes</i>	40,00
<b>Cannelloni al Pesto di Basilico, Fagiolini e Patate con Concentrato di Amatriciana</b> <i>Cannelloni with Basil Pesto, Green Beans and Potatoes with Amatriciana Concentrate</i>	38,00
<b>Riso di Semola all'Aglio Orsino, Olio e Peperoncino, Granchio Reale e Pane Croccante</b> <i>Semolina "Rice Shaped" Pasta with Orsino Garlic, Olive Oil, Chili Pepper, King Crab and Crispbread</i>	42,00
<b>Bavette con Gamberi Rossi di Santa Maria, Asparagi e Pecorino</b> <i>Bavette Long Pasta with Red Shrimps from Santa Maria, Asparagus and Pecorino Cheese</i>	42,00
<b>Risotto al Greco di Tufo al Profumo di Limone,</b> <b>Tartufo e Tartufi di Mare (per 2 persone)</b>   <i>Risotto with Greco di Tufo White Wine and Lemon, Truffle and Sea Truffles (for 2 persons)</i>	<i>p. p.</i> 38,00

*Le Zuppe e le Minestre*  
*Soups*

<b>Zuppa Fredda di Pomodoro</b>   <b>con Panna Acida all'Erba Cipollina</b> <i>Cold Tomato Soup with Sour Cream and Chives</i>	30,00
<b>Vellutata di Patate Profumata al Limone con Ostriche Pochè,</b>  <b>Scalognò ed Uova di Pesce Volante</b> <i>Veloutè of Potatoes Scented with Lemon, Poached Oysters, Shallot and Flying Fish Roe</i>	36,00

*I Pesci*  
*Main Courses (Fish)*

<b>Rombo, Cavolo, Limone e Zuppa Thai</b> <i>Turbot, Cabbage, Lemon and Thai Soup</i> 	52,00
<b>Vignarola di Astice con Piselli Mangiatutto, Asparagi e Pecorino</b> <i>Seasonal Vegetable Vignarola with Lobster, Peas Mange-Tout, Asparagus and Pecorino Cheese</i>	55,00
<b>Triglia di Scoglio, Patate “Burro ed Alici”, Salsa Inglese al Prezzemolo e Pecorino</b> <i>Red Mullet, Butter Potatoes and Anchovies, English Sauce with Parsley and Pecorino Cheese</i>	48,00

*Le Carni*  
*Main Courses (Meats)*

<b>Pluma di Maialino Tiepida con Porri ed Insalatina di Avocado Acidula</b> <i>Lukewarm Pluma of Piglet with Leeks and Sour Avocado Salad</i>	52,00
<b>Polletto Ruspante Appena Piccante, Topinambur e Mandorla Pizzuta</b> <i>Lightly Spicy Free-Range Chicken, Jerusalem Artichoke and Pizzuta Almond</i>	48,00
<b>Wagyū Beef Arrosto con Melone Senapato, Basilico ed Acqua di Pomodoro</b> <i>Roasted Wagyu Beef with Mustard Melon, Basil and Tomato Water</i>	68,00

*A Formaggio*  
*Cheese*

**Selezione di Formaggi Campani**   30,00  
*Selection of Local Cheeses*

*I Dolci e la Frutta*  
*The Desserts and Fruits*

**Cocco ed Ananas** 24,00  
*Coconut and Pineapple*

**Bufala e Lampone...**  24,00  
*Cow-Buffalo Ricotta Cheese and Raspberries*

**Limone Sfusato Amalfitano con Sorbetto alla Menta Glaciale** 24,00  
*Local Sfusato Lemon with a Mint Sorbet*

**Barbabietola, Yogurt ed Ibisco** 24,00  
*Beetroot, Yogurt and Hibiscus*

**Soufflé al Cioccolato con Gelato Variiegato al Limoncello** 28,00  
**(40 minuti)**  
*Chocolate Soufflé with Limoncello Liqueur Ice Cream, 40 minutes*

**Selezione di Gelati e Sorbetti Artigianali** 21,00  
*Selection of Ice-Creams and Sorbets*

**La Frutta Fresca**  21,00  
*Sliced Fresh Fruit*

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - Servizio e IVA sono inclusi  
*Condizioni speciali per gli Ospiti in mezza pensione su menu allegato.*

*For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost - Taxes and Service are included  
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.*