

Menu
Ristorante Glicine

Chef: Giuseppe Stanzione

Sous Chef: Alfonso Verziere

Maitre: Domenico Mansi

Menu Degustazione

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

Menu "Sensazioni di Mare"

Benvenuto dello Chef - *Chef's Amuse-Bouche*

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

Bavette alle Alghe con Limone e Gamberetti di Nassa
Seaweed Bavette Long Pasta with Lemon Sauce and Local Shrimps

Scampo Arrosto, Bietole, Latticello e Caviale
Grilled Scampi, Chard, Buttermilk and Caviar

Pre Dessert - *Pre Dessert*

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

Menu "Percorsi e Tradizioni"

Benvenuto dello Chef - *Chef's Amuse-Bouche*

Parmigiana di Melanzane 2.20
Eggplant "Parmigiana Style" 2.20

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

Pancetta d'Agnello dei Monti Lattari, Crema alla Carbonara,
Asparagi Croccanti e Perlage di Tartufo Nero
*Lamb Bacon from the Monti Lattari, Carbonara Sauce,
Crunchy Asparagus and "Black Truffle Perlage"*

Pre Dessert - *Pre Dessert*

Limone....
Lemon....

Menu Degustazione

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

Menu "Sensazioni"

Benvenuto dello Chef
Chef's Amuse-Bouche

Battuto di Pezzogna alle Erbe Mediterranee, Crème Fraîche e Finger Lime
Beaten Raw Pezzogna Fish with Mediterranean Herbs, Crème Fraîche and Finger Lime

Riso di Semola del Pastificio Gentile Mantecato con Nduja di Spilinga,
Latte di Provola e Scampi
*Durum Wheat Semolina "Rice" with Lightly Spicy Nduja Sausage,
Milk of Provola Cheese and Scampi*

Insalatina di Astice Arrosto con Pesca Gialla, Soya e Yuzu
Grilled Lobster Salad with Peach, Soy and Yuzu

Pre Dessert
Pre Dessert

Fragoline, Lime, Kefir e Tè Matcha
Wild Strawberry, Lime, Kefir and Matcha Tea

*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.*

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

Gli Antipasti
Appetizers

**Insalatina di Baccalà con Giardiniera di Verdure,
Papaccelle Napoletane ed Olive Nere**

*Cold Salad of Lightly Salted Codfish with Sweet and Sour Vegetables,
Sweet Peppers Marinated with Vinegar and Black Olives*

**Gamberi Gobbi Leggermente Marinati, Clorofilla,
Erbe e Consommé al Profumo di Limone**

*Lightly Marinated Local Shrimps with Chlorophyll,
Herbs and Lemon-Scented Consommé*

Tagliatellina di Seppie con Cetriolo, Avocado e Limone di Amalfi Salato

“Tagliatelle” of Cuttlefish with Cucumber, Avocado and Salted Lemon

**Uovo Poché, Mantecato di Patate all’Olio Extravergine di Oliva,
Jus di Verdure e Cipolle Caramellato, Soffice di Provola Affumicata**

*Poached Egg, Creamy Potato with Extra Virgin Olive Oil,
Glazed Jus of Vegetables and Onion, Lightly Smoked Provola Cheese*

Battuta “al Coltello” di Fassona con Rafano e Barbabietola

Beaten Raw Fassona Beef, Horseradish and Beetroot

Parmigiana di Melanzane 2.20

Eggplant “Parmigiana Style” 2.20

Le Paste e i Risotti
Pasta and Rice Dishes

**Tortelli Ripieni alla Genovese di Vitello Cotta e Cruda
con Zabaglione di Parmigiano 36 Mesi e Katsuobushi**

*Round Ravioli Pasta Stuffed with Onion and Veal,
Sabayon of Parmesan Cheese and Katsuobushi*

Ndunderi Amalfitani con Pomodorini Corbarini e Basilico Fresco

Ndunderi (Local Dumplings) with Corbarini Tomato Sauce and Basil

**Fresine del Pastificio dei Campi
con Limone e Gamberi di Nassa**

Fresine Long Pasta with Lemon Sauce and Local Shrimps

Mischiato Napoletano con Ragù di Patate ed Astice

Mixed Pasta with Ragout of Potato and Lobster

**Riso di Semola del Pastificio Gentile Mantecato con Nduja di
Spilinga, Latte di Provola e Scampi (per 2 persone)**

*Durum Wheat Semolina "Rice" with Lightly Spicy Nduja Sausage,
Milk of Provola Cheese and Scampi (for 2 persons)*

Le Zuppe e le Minestre
Soups

**Zuppa Fredda di Pomodoro Cuore di Bue
con Crema Acida all'Erba Cipollina e Basilico**

Cold Tomato Soup with Sour Cream, Chives and Basil

Minestra di Talli, Zucchine e Fiori di Zucca

Vegetable Soup with Pumpkin Blossom, Zucchini and Zucchini Stems

I Pesci
Main Courses (Fish)

Rombo Scottato con Bietole, Latticello e Caviale Siberiano
Seared Turbot with Chard, Buttermilk and Siberian Caviar

Selezione di Pesci, Molluschi e Crostacei, Pinzimonio di Verdure e Maionese al Limone
Selection of Local Fish and Shellfish, Raw Vegetable Pinzimonio and Lemon Mayonnaise

Carpaccio di Pezzogna, Insalatina di Campo ed Erbe con Infuso di Salsa Teriyaki e Zenzero
Carpaccio of Pezzogna (Delicate Local Fish) with Fine Herbs, Dressing of Teriyaki Sauce and Ginger

Le Carni
Main Courses (Meats)

Chateaubriand al Sale Aromatico e Fumo di Erbe con Pura di Patate e Friggitelli al Basilico (per 2 persone)
Chateaubriand with Aromatic Salt, Lightly Smoked with Herbs, Puréed Potato and Sweet Green Peppers Scented with Basil (for 2 persons)

Pancetta d'Agnello dei Monti Lattari, Crema alla Carbonara, Asparagi Croccanti e Perlage di Tartufo Nero
Lamb Bacon from the Monti Lattari, Carbonara Sauce, Crunchy Asparagus and "Black Truffle Perlage"

Pluma di Maiale Marinato allo Yoghurt di Bufala, Pak-Choi, Spezie Indiane con Gelatina di Albicocche del Vesuvio e Caffè
Pork Pluma (Loin) Marinated with Buffalo Yoghurt, Pak-Choi, Indian Spices with Apricot Jelly and Coffee

A Formaggio
Cheese

Selezione di Formaggi Campani
Selection of Local Cheeses

I Dolci e la Frutta
The Desserts and Fruits

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

Limone Sfusato Amalfitano...
Local Sfusato Lemon

Fragoline, Lime, Kefir e Tè Matcha
Wild Strawberry, Lime, Kefir and Matcha Tea

Cheesecake al Mango con Gelato al Cioccolato Amaro
Mango Cheesecake with Bitter Chocolate Ice Cream

Tiramisù ai Tre Cioccolati con Gelato al Torroncino
Three Chocolate Tiramisù with Nougat Ice Cream

**Carpaccio di Ananas al Timo ed Anice, Gelatina di Moscato,
Sorbetto al Limone e Semi di Basilico**
*Pineapple Carpaccio with Thyme and Anise, Moscato Wine Jelly,
Lemon Sorbet and Basil Seeds*

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.*

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.*

*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.