



# *Menu*

## *Ristorante Glicine*

*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.*

*Chef: Giuseppe Stanzione*

*Sous Chef: Alfonso Verziere*

*Chef Pasticciere: Gaetano Esposto*

*Maitre: Domenico Mansi*



*Piatti vegani /Vegan options*



*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 200 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 2.24 - Eggplant "Parmigiana Style" 2.24 

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:

Due Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 100 per persona, bevande escluse  
Tre Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 130 per persona, bevande escluse  
Quattro Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 150 per persona, bevande escluse  
Cinque Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 170 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 Two Courses & Dessert at Euro 100 per person, beverages not included  
Choice of Three Courses & Dessert at Euro 130 per person, beverages not included  
Choice of Four Courses & Dessert at Euro 150 per person, beverages not included  
Choice of Five Courses & Dessert at Euro 170 per person, beverages not included*

*Menu Vegetariano*  
*Vegetarian Menu* 🌱

Euro 150 per persona, bevande escluse/per person beverages not included

Benvenuto dello Chef  
*Chef's Amuse-Bouche*

Royal di Funghi, Gelato al Parmigiano e Polvere di Mirtilli  
*"Royal" of Mushrooms, Parmesan Ice Cream and "Blueberry Powder"*

Parmigiana di Zucchine del Nostro Orto con Cremoso di Provola Agerolina  
*Zucchini "Parmesan Style" with Creamy Provola Cheese from Agerola*

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

Tagliolino 30 Tuorli con Parmigiano da Vacche Rosse e Tartufo Locale  
*Tagliolino Pasta "30 Egg Yolks" with Red Cow Parmesan and Local Truffle*

Uovo 63 °C in Zuppa di Bietolina di Campo 🌱  
*Egg 63 °C, Field Chard Soup*

Soffice Gattò di Patate e Verdure  
*Soft and Creamy Potato and Vegetable*

Pre Dessert  
*Pre Dessert*

Pavlova con Frutti Rossi e Zabaglione  
*Pavlova with Red Fruits and Eggnog*

Due Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 85 per persona, bevande escluse  
Tre Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 100 per persona, bevande escluse  
Quattro Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 115 per persona, bevande escluse  
Cinque Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 125 per persona, bevande escluse

*Choice of Two Courses & Dessert at Euro 85 per person, beverages not included*  
*Choice of Three Courses & Dessert at Euro 100 per person, beverages not included*  
*Choice of Four Courses & Dessert at Euro 115 per person, beverages not included*  
*Choice of Five Courses & Dessert at Euro 125 per person, beverages not included*

*Menu Vegano* 

*Vegan Menu* 

Euro 145 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*

Lenticchie Nere Beluga, Tofu Arrosto e Cumino 

*Black Beluga Lentils, Roasted Tofu and Cumin*

Ramen Napoletano

*Neapolitan Ramen*

*(Soup with Endive, Soy Beans and Tagliolini Pasta)*

Spaghetti ai Tre Pomodori e Basilico Fresco

*Spaghetti with Three Varieties of Tomatoes and Fresh Basil*

Topinambur, Mandorla ed Erbe 

*Roasted Jerusalem Artichokes, Hints of Almonds and Herbs*

Insalatina di Misticanza, Erbe e Fiori, Mela Annurca 

con Dressing al Miele e Polline

*Small Mixed Salad, Herbs and Flowers, Annurca Apple  
with Honey and Pollen Dressing*

Pre Dessert

*Pre Dessert*

Vegan Exotic 

*Vegan Exotic*

Due Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 85 per persona, bevande escluse

Tre Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 100 per persona, bevande escluse

Quattro Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 115 per persona, bevande escluse

Cinque Portate a Scelta ed il Dessert ad Euro 125 per persona, bevande escluse



*Choice of Two Courses & Dessert at Euro 85 per person, beverages not included*

*Choice of Three Courses & Dessert at Euro 100 per person, beverages not included*

*Choice of Four Courses & Dessert at Euro 115 per person, beverages not included*

*Choice of Five Courses & Dessert at Euro 125 per person, beverages not included*

*Gli Antipasti*  
*Appetizers*

<b>Polpo Arrosto,</b> <b>Lattughino e Soffice Hollandaise alla Paprika Affumicata</b> <i>Roasted Octopus, Lettuce and Soft Hollandaise with Smoked Paprika</i>	52,00
<b>Carpaccio di Wagyu, Wafer al Cipollotto Nocerino Fondente,</b> <b>Skyr, Aneto e Caviale Oscietra</b> <i>Wagyu Carpaccio, Local Nocerino Spring Onion Wafer,</i> <i>Skyr, Dill and Oscietra Caviar</i>	52,00
<b>Capesante e Porro,</b> <b>Finocchio all'Anice Stellato</b> <i>Scallops and Leek, Fennel with Star Anise</i>	60,00
<b>Uovo Biologico da Galline Allevate con Semi di Lino, </b> <b>Pappa di Melanzane e Cremoso al Parmigiano Affumicato</b> <i>Organic Egg from Hens Fed with Linseed,</i> <i>Eggplant Puree and Smoked Parmesan Cream</i>	36,00
<b>Indivia Marinata al Burro di Mandorle Tostate e Cumquat  </b> <i>Endive Marinated with Toasted Almond Butter and Cumquat</i>	32,00

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

<b>Chitarrine di Semola di Grano Duro con Cozze, Lime e Peperoncino Jalapeño</b> <i>Durum Wheat Semolina Chitarrine Pasta with Mussels, Lime and Jalapeño Pepper</i>	46,00
<b>Eliconi con Salsa Acidula, Scampi del Mediterraneo e Caviale Oscietra</b> <i>Eliconi Pasta with Lightly Sour Sauce, Mediterranean Scampi and Oscietra Caviar</i>	52,00
<b>Pennacce Rigate Glassate al Sugo di Totani Rossi di Conca e Fagioli di Controne</b> <i>Penne Pasta Glazed with Local Red Squid Sauce and Controne Beans</i>	48,00
<b>Raviolini del Plin Ripieni di Ragù di Agnello Crema di Aglio Dolce, Clorofilla di Prezzemolo e Menta</b> <i>Small Ravioli "del Plin" Filled with Lamb Ragù, Cream of Sweet Garlic, Parsley Chlorophyll and Mint</i>	38,00
<b>Riso Carnaroli Mantecato con Formaggella di Capra, Grani di Senape ed Erbe Mediterranee (per 2 persone)</b> <i>Risotto Carnaroli with Goat Cheese, Mustard Grains and Mediterranean Herbs (for 2 persons)</i>	76,00

*Le Zuppe e le Minestre*  
*Soups*

<b>Zuppa Fredda di Pomodoro con Panna Acida all'Erba Cipollina</b> <i>Cold Tomato Soup with Sour Cream and Chives</i>	33,00
<b>Minestra di Scarole e Fagioli di Controne</b> <i>Endive Soup with Escarole and Beans from Controne</i>	36,00

*I Pesci*  
*Main Courses (Fish)*

<b>Astice Blu Arrosto al Fumo di Cedro in Salsa Thai</b> <i>Roasted Blue Lobster with Cedar Smoke in Thai Sauce</i>	60,00
<b>Calamaro Arrosto Ripieno di Zucchine e Patate del Nostro Orto con Provolone del Monaco</b> <i>Roasted Squid Stuffed with Zucchini and Potatoes from our Garden, Provolone del Monaco Cheese</i>	48,00
<b>Sogliola, Fagiolini e Basilico ..... “Mugnaia a Modo Nostro”</b> <i>Sole Fish, String Beans and Basil..... “A’ la Meunière in our own way”</i>	56,00


*Le Carni*  
*Main Courses (Meats)*

<b>Bavetta di Wagyu Tonnata</b>  <i>Wagyu with Tuna Sauce</i>	52,00
<b>Stinco di Agnello al Barbecue</b>  <b>con Scorzanera</b> <i>Lamb Shank Cooked on the Barbecue with Scorzanera</i>	48,00
<b>Petto d’Anatra al Radicchio, Vino Cotto e Ciliegie</b>  (per 2 persone), 40 minuti <i>Duck Breast with Radicchio, Cooked Wine and Cherries</i> (for 2 persons), 40 minutes	90,00

## *A Formaggio* *Cheese*

**Selezione di Formaggi Campani**   33,00  
*Selection of Local Cheeses*

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

**Foresta Nera**   26,00  
*Black Forest*

**Bufala e Lampone...**   26,00  
*Cow-Buffalo Ricotta Cheese and Raspberries*

**Limone Sfusato Amalfitano con Sorbetto alla Menta Glaciale**  26,00  
*Local Sfusato Lemon with a Mint Sorbet*

**Giro in Sicilia**  26,00  
*Tour in Sicily*

**Soufflé al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia Bourbon**   28,00  
(40 minuti)  
*Chocolate Soufflé with Vanilla Bourbon Ice Cream, 40 minutes*

**Soufflé al Limone con Gelato alla Crema di Agrumi e Salsa al Cardamomo**   28,00  
(40 minuti)  
*Lemon Soufflé with Citrus Fruit Ice Cream and Cardamon Sauce, 40 minutes*

**Selezione di Gelati e Sorbetti Artigianali**  23,00  
*Selection of Ice-Creams and Sorbets*

**La Frutta Fresca**    23,00  
*Sliced Fresh Fruit*

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - Servizio e IVA sono inclusi  
For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost - Taxes and Service are included