

*Menu*  
*Ristorante Glicine*

*Chef: Giuseppe Stanzione*

*Scus Chef: Alfonso Verziere*

*Chef Pasticciere: Gaetano Esposito*

*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  
*Potato and Vegetable Pie*

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>Polpa di Granchio Reale, Lattughino Arrosto e Soffice Hollandaise all'Aneto</b> <i>King Crab Meat, Roasted Lettuce and Soft Hollandaise with Dill</i>	72,00
<b>Carpaccio di Wagyu, Wafer al Cipollotto Nocerino Fondente, Skyr, Aneto e Caviale Oscietra</b> <i>Wagyu Carpaccio, Local Nocerino Spring Onion Wafer, Skyr, Dill and Oscietra Caviar</i>	52,00
<b>Come una Impepata di Cozze, Fagioli di Controne,  Limone Salato e Polvere di Sedano</b> <i>"Like a Peppered Mussels Sauté": Beans from Controne, Salted Lemon and Celery Powder</i>	40,00
<b>Uovo Biologico da Galline Allevate con Semi di Lino, Broccoli "Friarielli" e Provola Agerolina</b> <i>Organic Egg from Hens Fed with Linseed, Broccoli "Friarielli" and Provola from Agerola</i>	35,00
<b>Carciofo Violetto al Barbecue    Grilled Local Purple Artichoke</b>	32,00

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

<b>Cappellaccio Farcito di Ricotta in Salvietta, Erbe, Fave, Piselli, Prosciutto di Tonno Affumicato, Salsa Acidula e Caviale Oscietra</b> <i>Home Made Cappellaccio Stuffed with Ricotta Cheese, Fine Herbs, Broad Beans, Peas, Smoked Tuna Ham, Sweet-and-Sour Sauce and Oscietra Caviar</i>	46,00
<b>Eliconi con Zucca Gialla Biologica del Nostro Orto, Scampi e Profumi d'Oriente</b> <i>Eliconi Pasta with Organic Pumpkin from our Garden, Scampi with Oriental Spices</i>	46,00
<b>Mafaldine Cotte in Zuppa di Pesci di Scoglio e Cavolfiori</b> <i>Mafaldine Pasta Cooked in Rock Fish and Cauliflower Soup</i>	42,00
<b>Raviolini del Plin Ripieni di Ragù Napoletano, Crema di Aglio Dolce e Clorofilla di Prezzemolo</b> <i>Small Ravioli "del Plin" Filled with Neapolitan Meat Ragù, Cream of Sweet Garlic and Parsley Chlorophyll</i>	36,00
<b>Riso Carnaroli Mantecato con Formaggella di Capra, Radicchio, Frutti Rossi ed Olive Nere (per 2 persone)</b> <i>Risotto Carnaroli with Goat Cheese, Radicchio, Red Fruits and Black Olives (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>Vegetable 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 Mallone e Patate con Provola Affumicata al Fieno</b> <i>Roasted Squid Stuffed with Mallone Vegetables and Potatoes with Hay-Smoked Provola Cheese</i>	48,00
<b>Sogliola e Cicorietta ..... “Mugnaia a Modo Nostro”</b> <i>Sole Fish and Chicory..... “A’ la Meunière in our own way”</i>	52,00


*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 Carciofi Violetti di Castellammare</b> <i>Lamb Shank Cooked on the Barbecue with Violet Artichokes from Castellammare</i>	48,00
<b>Piccione, Salsa Peperata e Scorzanera (per 2 persone), 40 minuti</b> <i>Pigeon, Peperata Sauce and Scorzanera (for 2 persons), 40 minutes</i>	90,00

## *Il 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*