



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 2.23 - Eggplant "Parmigiana Style" 2.23 

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 Provola dei Monti Lattari
*Zucchini Parmigiana from Our Garden with Provola Cheese
from Lattari Mountains*

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

Morbido Gattò di Patate e Verdure
Potato and Vegetable Pie

Pre Dessert
Pre Dessert

La Nostra Cheesecake
Chef's Cheesecake

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 Arrosto, Sentori di 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

Foie Gras in Terrina Affumicato, Radicchio e More al Vino Bianco di Furore <i>Terrine of Lightly Smoked Foie Gras with Chicory, Blackberries and Wine Sauce</i>	52,00
Tartara di Pezzogna, Cetrioli,  Salsa Acidula al Profumo di Zenzero e Caviale Oscietra <i>Raw Tartare of Pezzogna (Delicate Local Fish), Cucumbers, Sour Sauce Scented with Ginger and Oscietra Caviar</i>	57,00
Royal di Funghi, Gelato al Parmigiano e Polvere di Mirtilli  <i>“Royal” of Mushrooms, Parmesan Ice Cream and “Powder of Blueberry”</i>	38,00
Uovo Biologico, Polentina Bramata, Grana di Bufala e Tartufo Locale <i>Organic Egg, Bramata Polenta, Buffalo Grana and Local Truffle</i>  	35,00
Insalatina di Orzo Perlato con Barbabietola, Mandorle e Lamponi <i>Pearled Barley Salad with Beetroot, Almonds and Raspberries</i>  	35,00

Le Paste e i Risotti
Pasta and Rice Dishes

Tortellini Panna e Prosciutto di Mare (Panna Fresca da Razza Frisona e Tonno) <i>Home Made Ravioli Stuffed with Tuna Belly,</i> <i>in a Fresh Cream from Friesian Breed and Local Tuna Ham</i>	38,00
Spaghettoni con Salsa di Nocciole di Giffoni Valle Piana, Miso al Limone e Foie Gras <i>Spaghettoni with Giffoni Valle Piana Hazelnut Sauce,</i> <i>Miso with Lemon and Foie-Gras</i>	38,00
Riso di Semola con Crema di Scampi e Mille Punti di Verdure del Nostro Orto <i>Semolina "Rice Shaped" Pasta with Scampi Cream</i> <i>and "Thousand Points" of Vegetables from our Garden</i>	42,00
Raviolini del Plin Ripieni di Ragù Napoletano, Crema di Aglio Dolce e Clorofilla di Prezzemolo <i>Small Ravioli "del Plin" Filled with Neapolitan Meat Ragù,</i> <i>Cream of Sweet Garlic and Parsley Chlorophyll</i>	36,00
Riso Carnaroli al Burro Acidulo Affumicato   con Funghi e Tartufo Locale (per 2 persone) <i>Risotto Carnaroli with Lightly Smoked Sour Butter,</i> <i>Mushrooms and Local Truffle (for 2 persons)</i>	84,00

Le Zuppe e le Minestre
Soups

Zuppa Fredda di Pomodoro   con Panna Acida all'Erba Cipollina <i>Cold Tomato Soup with Sour Cream and Chives</i>	33,00
Vellutata di Patate Profumata al Limone con Ostriche Pochè,  Scalognò ed Uova di Pesce Volante <i>Veloutè of Potatoes Scented with Lemon, Poached Oysters,</i> <i>Shallot and Flying Fish Roe</i>	39,00

I Pesci
Main Courses (Fish)

Rombo, Cavolo, Limone e Zuppa Thai	57,00
<i>Seared Turbot with Cabbage, Lemon and Thai Soup</i> 	
Astice Locale al Fumo di Foglie di Limone, Asparagi e Kefir Lime 	60,00
<i>Roasted and Lightly Smoked Lobster with Lemon Leaves, Asparagus and Kaffir Lime</i>	
Tonno con Melanzane Affumicate alla Soia, Cipolline allo Zafferano e Yuzu 	52,00
<i>Tuna Cooked in an Infusion of Soy and Sakè, Cream of Smoked Aubergines, Spring Onions with Saffron and Yuzu</i>	

Le Carni
Main Courses (Meats)

Filetto di Vitello ai Profumi Tandoori, Mousseline di Patate, Cipollotto e Basilico 	52,00
<i>Seared Veal Fillet with Tandoori Flavors, Potato Mousseline, Spring Onion and Basil</i>	
Coscia di Faraona al Tartufo Nero Locale, Topinambur e Mandorla Pizzuta 	52,00
<i>Baked Leg of Guinea Fowl with Local Black Truffle, Jerusalem Artichoke and Pizzuta Almond</i>	
Pluma di Maiale Arrosto ai Carboni, Cetrioli, Basilico e Soffice di Acqua al Pomodoro 	57,00
<i>Pluma of Piglet Roasted Over Charcoal, Cucumbers, Basil and Soft "Tomato Water"</i>	

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

Latte e Miele   26,00
Milk and Honey

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   28,00
(40 minuti)
Chocolate Soufflé with Citrus Fruit Ice Cream, 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