

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

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

Le Paste e i Risotti
Pasta and Rice Dishes

Mischiato Napoletano in Zuppa di Ricciola con Melanzane e Pomodori Secchi <i>Neapolitan Mixed Pasta in Amberjack Soup with Aubergines and Sun Dried Tomatoes</i>	40,00
Cannelloni al Pesto di Basilico, Fagiolini e Patate con Concentrato di Amatriciana <i>Cannelloni with Basil Pesto, Green Beans and Potatoes with Amatriciana Concentrate</i>	38,00
Riso di Semola all'Aglio Orsino, Olio e Peperoncino, Granchio Reale e Pane Croccante <i>Semolina "Rice Shaped" Pasta with Orsino Garlic, Olive Oil, Chili Pepper, King Crab and Crispbread</i>	45,00
Bavette con Gamberi Rossi di Santa Maria, Asparagi e Pecorino <i>Bavette Long Pasta with Red Shrimps from Santa Maria, Asparagus and Pecorino Cheese</i>	45,00
Risotto al Greco di Tufo al Profumo di Limone, Tartufo e Tartufi di Mare (per 2 persone)  <i>Risotto with Greco di Tufo White Wine and Lemon, Truffle and Sea Truffles (for 2 persons)</i>	76,00

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>	30,00
Vellutata di Patate Profumata al Limone con Ostriche Pochè,  Scalognò ed Uova di Pesce Volante <i>Veloutè of Potatoes Scented with Lemon, Poached Oysters, Shallot and Flying Fish Roe</i>	36,00

I Pesci
Main Courses (Fish)

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

Le Carni
Main Courses (Meats)

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