

Ristorante “Il Glicine”

Menu à la carte

BUFFET

Le insalate e le verdure di stagione cotte €10,00

ANTIPASTI

Tartare di rapa rossa con crema di hummus di ceci ⁶⁻⁷

€10,00

Mozzarella di bufala in tempura con zuppetta di pomodorini ciliegino ³⁻⁹

€11,00

Carpaccio di ricciola con burro aromatizzato alle erbe, limone
e crostone di pane ⁵⁻⁹⁻³

€12,00

Battuto di carne salda con rucola e grana ³

€11,00

PRIMI

Risotto al Castelmagno e confettura di bergamotto ³⁻¹³

€13,00

Fusilloni “Monograno Felicetti” con pesto di limone a tartare di gambero ⁹⁻²⁻³⁻⁸

€14,00

Spaghetti “Monograno Felicetti” con crema di aglio nero, burrata
e bottarga di tonno ⁹⁻³⁻⁵

€13,00

Raviolo bicolore ripieno di baccalà, patate e lime
con crema di burro di malga ⁹⁻¹⁴⁻⁵⁻³

€15,00

Ristorante “Il Glicine”

Menu à la carte

SECONDI

Rocher di melanzana con salsa vegetale allo zafferano 9-7-14

€18,00

Code di gamberi al brandy su crema di carote 8-13

€22,00

Salmerino alpino con salsa agli agrumi e contorno del giorno 5

€20,00

Rosette di filetto di manzo al pepe verde con contorno del giorno 7-13

€24,00

DESSERT

Tortino al cioccolato fondente 14-3-9

€7,00

Flan al pistacchio e lamponi 2-3-14-9

€7,50

Mousse al cioccolato bianco e cannella con crumble di arachidi 2-3-9

€8,00

Panna cotta ai frutti di bosco 3

€7,00