

Gli antipasti

Trionfo Autunnale (Polenta grill, Salame di Cervo, Porcini, Testun)	€ 16,00
Quiche alle Pere e Fonduta, crostini, Lardo e Tartufo	€ 14,00
Carpaccio di Tonno su crema di Marroni	€ 18,00
Sformatino di Ricotta di Pecora, Chiodini su crema di Lenticchie	€ 12,00
Sformatino di Salmone e Radicchio	€ 14,00
Antipasto di mare "La Glorietta" (assaggi misti, min. due persone)	€ 28,00

I primi piatti

Pappardelle al ragoût bianco e Broccoletti	€ 14,00
Risotto Zucca e Porcini	€ 14,00
Gnocchi di Semolino al Salmone, Pere Brûlée e Formaggio Testun	€ 14,00
Spaghetti ai Tartufi di mare	€ 18,00
Tagliolini Spigola, pesto di Noci di Sorrento e Tartufo nero	€ 18,00
Risotto Salsiccia ed Uvetta al Grand Marnier	€ 12,00
Farfalle Mascarpone e Guanciale	€ 12,00
Linguine Calamari, pesto di Zucca, Menta e Nocciole	€ 15,00
Fusilli alla Calabrese (Alici, Pan grattato, Capperi e Pecorino)	€ 12,00
Minestra di Broccoli ed Arzilla	€ 14,00
Crema di Ceci, Tartufo nero e Grana	€ 14,00

I secondi piatti di Pesce

Calamari in crosta di Patate, Cipolla e Tartufo nero	€ 22,00
Trancio di Tonno con Pistacchi e Lardo su crema di Radicchio	€ 24,00
Baccalà su crema di Zucca e Capperi	€ 16,00
Spigola al brodetto di Pesce	€ 16,00
Alici e mele fritte	€ 14,00

I secondi piatti di Carne

Filetto di Manzo al Balsamico al profumo di Caffè	€ 24,00
Coniglio alle Mele e Castagne	€ 16,00
Brasato al Barolo e Polenta	€ 18,00
Suprema di Pollo al Limone e Cannella	€ 14,00
Maialino al Latte arrosto con purea di Patate	€ 16,00

Contorni

Verdure di stagione	€ 7,00
---------------------	--------

Dolci e frutta

Crema Brûlée al formaggio con salsa d'Arancia (della Casa)	€ 8,00
Crostata di Ricotta e More su crema di Castagne (della Casa)	€ 8,00
Dolci al carrello	€ 8,00
Frutta fresca o Macedonia	€ 7,00
Ananas al Cointreau	€ 8,00
Sorbetto agli Agrumi	€ 7,00

I superalcolici serviti al Ristorante avranno uno sconto del 10% sul nostro listino Bar

I prezzi sono comprensivi di pane, coperto e tasse. Room Service: € 12,00

E possibile avere la lista degli allergeni presenti nel Menu.

Chef: Guglielmo Cilia

F.B. Assistant Manager/Maitre : Maurizio Fabrizi