

Gli antipasti

Carpaccio di Baccalà su Pomodorini glassati al Rhum	€ 15,00
Antipasto di Bufala Pachino e Basilico	€ 14,00
Terrina di Merluzzo su vellutata di Pesce	€ 14,00
Crostone di pesce Spada e Robiolina alle Erbe	€ 16,00
Carpaccio di Manzo su crema di Zucchine	€ 12,00
Pomodorini al riso alla Romana	€ 10,00
Antipasto di mare "La Glorietta" (assaggi misti, min. due persone)	€ 28,00

I primi piatti

Tagliolini all'Astice	€ 18,00
Spaghetti alle vongole e fagiolini	€ 16,00
Fettuccine rosate	€ 14,00
Lasagne al Radicchio e Provola	€ 15,00
Risotto al ragout bianco di Polpo e Basilico	€ 15,00
Paccheri Spigola ed Asparagi	€ 15,00
Rigatoni alla crema di Melanzane e Gamberi	€ 14,00
Linguine al pesto croccante alla Palermitana	€ 12,00
Vellutata di Pomodoro con crostini all'extra vergine	€ 10,00
Minestra di Ceci	€ 12,00
Mezze maniche alla crema di Baccalà	€ 14,00
Farfalle all'Avocados, Bufala e joulienne di Prosciutto	€ 12,00
Risotto ai fiori di Zucca	€ 12,00
Fusilli al pesto di verdure e Pecorino	€ 12,00

I secondi piatti di Pesce

Pesce Spada in crosta di Guanciaie con crema di Mandorle	€ 24,00
Pezzonìa al Pachino	€ 24,00
*Spiedino di Gamberoni, Peperoni e Fungo gratinato	€ 18,00
Baccalà con Patate e Pomodorini	€ 15,00
Frittura di Alici	€ 16,00
Spigola ai ferri	€ 16,00

I secondi piatti di Carne

Filetto di Manzo al Rhum ed Arancia	€ 24,00
Involtini di Vitella ripieni di Mozzarella ed Asparagi	€ 16,00
Suprema di Pollo al Radicchio e Porro	€ 14,00
Coniglio alla Cacciatora	€ 16,00
Vitello Tonnato con sformatino di Patate	€ 16,00

Contorni

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

Dolci e frutta

Biscuit alla Strega (della Casa)	€ 8,00
Bavarese all'Ananas (della Casa)	€ 8,00
Dolci al carrello	€ 8,00
Frutta fresca o Macedonia	€ 7,00
Ananas al Cointreau	€ 8,00

*Potrebbero essere surgelati - Carne e Pesce alla griglia su richiesta al Maitre.

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

E possibile, su richiesta al nostro personale, avere la lista degli allergeni presenti nel menu.

Chef: Guglielmo Cilia

F.B. Assistant Manager/Maitre: Maurizio Fabrizi