



THE GLICINE TIME



Via Paolo Carcano 1
CERNOBBIO - COMO - ITALIA

II EDIZIONE MMXXIII

info@trattoriadelglicine.com
+39 031 511332

Antipasti di Terra € 16,00

**FOIE GRAS CON COMPOSTA¹⁰
DI CIPOLLE ROSSE**
Foie gras & red onions compote

**MILLEFOGLIE DI SEDANO RAPA
E BATTUTA DI CERVO^{10,12}**
Millefeuille of celeriac and venison tartare

**MUSETT FRIULANO CON FRIARIELLI
E FONDUTA DI FORMAGGIO⁷**
Sausage and friarielli with cheese fondue

**BRESAOLA DI MADESIMO CON CRACKER
DI GRANO SARACENO⁷**
Madesimo bresaola with buckwheat crackers

PARMIGIANA DI MELANZANE VIOLA^{3,7}
Purple eggplants parmigiana

INSALATA DI CARCIOFI & PARMIGIANO⁷
Artichoke & Parmesan Salad

Antipasti di Mare € 18,00

**GAMBERI SALTATI AL ROSMARINO
SU CANNELLINI IN UMIDO^{2*}**
Sautee shrimps on stewed cannellini beans

**CARPACCIO DI TONNO
CON INSALATA DI PUNTARELLE
E ACCIUGHE^{4*}**
Tuna carpaccio with puntarelle salad and anchovies

TORTINO DI BACCALÀ MANTECATO^{4,7*}
Cod and potatoes tart

Secondi di Terra € 26,00

**FILETTO DI VITELLO
CON SALSA DI MORCHELLE⁷**
Real filet with mushroom sauce

**FILETTO DI CERVO
CON COMPOSTA DI VINO & MIRTILLI^{7,12}**
Deer filet with berries & wine sauce

**CONIGLIO ALLA LIGURE
CON PINOLI E OLIVE^{7,8,12}**
Ligurian rabbit

**GANASSINO DI MANZO
A BASSA TEMPERATURA⁷**
Slow cooked beef cheek

Secondi di Mare € 28,00

**BISTECCA DI TONNO CON CAPONATINA
DI VERDURA^{7,14}**
Tuna steak with vegetable caponatinade

**FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA
SU SALSA DI PATATE VIOLA
E CARCIOFI CROCCANTI^{4,5,7}**
*Grilled sea bass fillet on purple potato sauce
and crispy artichokes*

Primi di Terra € 18,00

**TONNARELLI AL RAGÙ DI CONIGLIO
E VERDURINE^{1,3}**
Tonnarelli with rabbit & vegetables ragout

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CERVO^{1,3,7,9,12}
Tagliatelle with deer ragout

RIBOLLITA DI CAVOLO NERO^{1,3,7,9,12}
Black cabbage ribollita

RAVIOCCHERI DEL MARIO^{1,3,7}
Mario's "ravioccheri"

RISOTTO BARBABIETOLA & TALEGGIO^{7,9,12}
Beetroot & Taleggio cheese risotto

Primi di Mare € 20,00

**TONNARELLI GAMBERI, CIMONI ROMANI
& POMODORINI^{1,2,3*}**
Tonnarelli with shrimps broccoli and cherry tomatoes

**PACCHERO CON SUGO DI POLPO
ALLA GABRIELE^{1,3,4,9,12}**
Pacchero with Gabriele's octopus sauce



CARTA VINI



VINI

CASCINA CHICCO ZERO ROSÉ	8	38
CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE GRAND RESERVE BRUT	14	70
MUZIC VALERIS FRIULANO	5	25
BELLAVISTA ALMA CHARDONNAY	6	33
MILAZZO MARIA COSTANZA BIANCO	6	30
INCANTO VALPOLICELLA CLASSICO	7	36
PRODUTTORI DEL BARBARESCO CLASSICO	12	75
MILAZZO MARIA COSTANZA ROSSO	10	50

Dall'Orto € 7,50

PATATE & CIPOLLE AL FORNO
Roasted onions & potatoes

SPINACI E BROCCOLETTI SALTATI
Sautéed spinach and broccoli

RATATOUILLE DI VERDURE⁵
Vegetables ratatouille

INSALATA MISTA
Insalata mista



Coperto € 3,50

Dessert € 7,50

TRIS DI CANNOLI SICILIANI^{1,7,8}
Variety of sicilian cannolo

**BAVARESE AL CAFFÉ
E CRUMBLE AL CIOCCOLATO^{3,7,8}**
Coffee Bavarian chocolate crumble

MONTEBIANCO ALLE CASTAGNE^{7,12}
Chestnut and chocolate Mountblanc

TIRAMISÙ DELLA BEA^{3,7}
Bea's tiramisu

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO^{3,7}
Chocolate warm tart

**PERE AL MARSALA
& CIOCCOLATO FONDENTE^{1,3,7}**
Marsala pears & dark chocolate

ANANAS AL MARASCHINO
Pineapple with maraschino

€ 14,00

ASSIETTE DE FROMAGE⁷

ALLERGENI - ALERGENS

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi
1. Gluten 2. Crustacean 3. Eggs 4. Seafood 5. Peanuts 6. Soy 7. Lactose 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphite 13. Lupins 14. Shellfish

I piatti contrassegnati con * possono essere preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta in loco, per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.