



# THE GLICINE TIME



Via Paolo Carcano 1  
CERNOBBIO - COMO - ITALIA

IV EDIZIONE

info@trattoriadelglicine.com  
+39 031 511332

FOIE GRAS DELLA CASA CON MARMELLATINA DI FICHI <sup>10,12</sup>	20,00
<i>Homemade foie gras with figs compote con calice di Barzac</i>	26,00
TARTARE DI FILETTO DI CERVO CON LAMPONI	18,00
<i>Deer filet tartare with raspberries</i>	
CULATTA DELLE COLLINE DI LANGHIRANO CON LA NOSTRA GIARDINIERA	16,00
<i>Premium ham with our giardiniera</i>	
PETTO D'OCA AFFUMICATO IN INSALATA CON MELE UVETTE E BALSAMICO <sup>12</sup>	18,00
<i>Smoked goose breast salad with apples raisin and balsamic vinaigrette</i>	
LUMACHE A LA BOURGUIGNONNE <sup>7</sup>	16,00
<i>Escargots a la bourguignonne</i>	

## Antipasti

MAMMOLE FRITTE IN PASTELLA <sup>3,5</sup>	16,00
<i>Battered fried artichokes</i>	
PARMIGIANA DI MELANZANE <sup>3,7</sup>	16,00
<i>Aubergines parmigiana</i>	
TAROZ VALTELLINESE ALLA SALVIA E PATATE <sup>7</sup>	16,00
<i>Potatoes and green beans pie with local cheese</i>	

BACCALÀ MANTECATO CON PATATE SU CROSTONE DI POLENTA GIALLA <sup>4,7</sup>	16,00
<i>Cod fish and potatoes tart on corn polenta crouton</i>	
GAMBERI SALTATI AL ROSMARINO SU CANNELLINI IN UMIDO <sup>2</sup>	18,00
<i>Sauteed prawns on cannellini beans</i>	
BATTUTA DI GAMBERI DI SICILIA AGLI AGRUMI <sup>4</sup>	18,00
<i>Sicilian red shrimps tartare</i>	
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO DA NOI CON CAPPERI DI PANTELLERIA <sup>4</sup>	16,00
<i>Our Scottish smoked salmon with pantelleria's cappers</i>	

## Primi

GNOCCHI DI RICOTTA DI PECORA SU CREMA DI BROCCOLI SELVATICI <sup>1,3,7,8</sup>	16,00
<i>Ricotta cheese gnocchi on wild broccoli sauce</i>	
RISOTTO AL L'ESTRATTO DI BARBABIETOLA E TALEGGIO <sup>7</sup> min 2 persone	20,00
<i>Risotto with beetroots extract and taleggio cheese</i>	
RAVIOLI RIPIENI DI BORRAGINE E RICOTTA <sup>1,3,7,8</sup>	16,00
<i>Ravioli filled with wild spinach and ricotta cheese</i>	
ZUPPA DI CIPOLLE DI CEVENNES <sup>7</sup>	16,00
<i>Cevennes onions soup</i>	
TONNARELLI CON RAGOUT DI CONIGLIO E VERDURINE <sup>1,3</sup>	18,00
<i>Tonnarelli with rabbit and vegetables ragout</i>	
TAGLIOLOTTI RUSTICI AL RAGÙ DI CINGHIALE <sup>1,9</sup>	18,00
<i>Rustic pasta with wild bore ragout</i>	
CARBONARA MEDITERRANEA DI TONNO AFFUMICATO <sup>1,3,4,7</sup>	18,00
<i>Mediterranean smoked tuna carbonara</i>	
GNOCCHI DI PATATE AL SUGO DI MISSOLTINO E NOCI <sup>1,2,4,7,8</sup>	18,00
<i>Potatoes gnocchi with "missoltino" and walnut sauce</i>	
TONNARELLI CON GAMBERI, CIMONI ROMANI E POMODORINI <sup>1,2,4</sup>	18,00
<i>Tonnarelli with prawns, broccoli and cherry tomatoes</i>	



## VINI AL CALICE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG	4,00
FRANCIACORTA METODO CLASSICO DOCG.	8,00
COMTE DE MONTAIGNE CHAMPAGNE.	10,00
KADOS GRILLO SICILIANO	6,00
SOPRA RIVA BIANCO LOMBARDO	6,00
ALTARE TREBBIANO D'ABRUZZO	8,00
LAVICO ETNA ROSSO	8,00
L'ALTRA METÀ DEL CUORE MERLOT	8,00
LE FILINE RÉVOLUTION VALTELLINA ROSSO	8,00
MOSCATO D'ASTI	4,00
PASSITO DI PANTELLERIA	5,00
BOTTIGLIA BEN RYE 0,375	46,00

PER LA NOSTRA  
CARTA VINI  
DIGITARE



## Dall'Orto

CIPOLLE BIANCHE AL FORNO	6,00
<i>Roasted caramelized onions</i>	
SPINACI SALTATI	7,00
<i>Sautéed spinach</i>	
INSALATA TIEPIDA DI BORLOTTI E CIPOLLE ROSSE	8,00
<i>Warm Borlotti beans and red onions salad</i>	
INSALATA MISTA	8,00
<i>Verde, carote, finocchi, cipolle, peperoni</i>	
<i>Mix salad</i>	

## Secondi

FILETTO DI MANZO CON SALSA ALLE MORCHELLE <sup>7</sup>	28,00
<i>Beef filet mignon wit mushrooms sauce</i>	
GANASSINO DI MANZO COTTO IN OLIO A BASSA TEMPERATURA	26,00
<i>Slow cooked beef cheek</i>	
PETTO D'ANATRA GRIGLIATO SU RISO SELVAGGIO CANADESE AGLI AGRUMI	27,00
<i>Grilled duck breast on wild Canadian rice</i>	
STINCO DI MAIALINO AL FORNO	26,00
<i>Roasted pork shank</i>	
COSCETTA DI CONIGLIO RIPIENA ALLA TRENTINA	28,00
<i>Roasted stuffed rabbit</i>	
PESCATO DEL GIORNO SU CREMA DI LENTICCHIE ROSSE <sup>4</sup>	28,00
<i>Fish of the day on red lentils sauce</i>	
FRITTO MISTO CON GAMBERI BACCALÀ E MAMMOLE IN PASTELLA <sup>2,3,4,5</sup>	28,00
<i>Battered fried cod fish prawns and artichokes</i>	
PIOVRA A LENTA COTTURA SU CREMA DI PASTINACHE <sup>4</sup>	28,00
<i>Octopus tentacle on white carrots sauce</i>	

## Dessert

IL TIRAMISÙ DEL GLICINE <sup>3,7</sup>	
<i>Our Signature Tiramisù</i>	
TORTINO ALLA MOUSSE AL CIOCCOLATO E LAMPONE <sup>3,7,8</sup>	
<i>Chocolate mousse and raspberries cake</i>	
LINGOTTO DI CIOCCOLATO CON COULIS DI FRAGOLE <sup>1,3,7,8</sup>	
<i>Chocolate ingot on strawberries coulis</i>	
CROSTATA CON FICHI E FRUTTA SECCA <sup>1,3,7,8</sup>	
<i>Figs and nuts tart</i>	
IL NOSTRO "MONTEBIANCO" <sup>7</sup>	
<i>Our signature chestnuts and whipped cream "Montblanc"</i>	
PERE COTTE AL FORNO CON RIDUZIONE AL MARSALA E CIOCCOLATO FONDENTE	
<i>Baked pears with Marsala reduction and dark chocolate</i>	
GELATO AL LATTE CON FRUTTI DI BOSCO CALDI E CRUMBLE <sup>3,7</sup>	
<i>Ice-cream with warm berries and crumble</i>	
CANTUCCI E PASSITO <sup>3,7,8</sup>	
<i>Traditional Cantucci biscuits and Passito</i>	

€ 8,00

### 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