GLAMOUR

RISTORANTE

da Chef Davide

MENU

Creatività, Esperienza,

Dualità e Semplicità.

Amore nell'unire il tutto.

chef Davide

NOTE - NOTES

Gradita la prenotazione - Reservations recommended

Servizio di Buffet per Eventi - Buffet Catering Service

Ci possono essere variazioni per alcuni prodotti non di stagione
Products not in season can be replaced with seasonal options.

Tutti i secondi sono accompagnati da un contorno abbinato al piatto dallo chef
All main courses are served with a side dish specially paired by the chef

Si prega di avvisare in caso di allergie o intolleranze alimentari
Please advise in case of any food allergies or intolerance

Antipasti — Starters

Terra Mare

Tartare Tonno Pinna Gialla *con fragole e lime*	**Yellowfin Tuna Tartare** *with strawberries and lime*	€ 15
Insalatina di Piovra *con carciofi e timo*	**Octopus salad** *with artichokes and thyme*	€ 14
Code di mazzancolle *cotte a vapore con primizie di stagione (funghi, radicchio, asparagi, etc. a rotazione stagionale)*	**Steamed prawn tails** *with sesasonal vegetables (mushrooms, radicchio, asparagus, etc. according to season)*	€ 14
Capasanta *al pezzo* *pancetta stufata e cacio pepe*	**Scallops**, *per piece* *braised pancetta, cacio pepe*	*al pz* € 6

Land Sea

Guazzetto alla Veneziana *con cozze e vongole*	**Venetian Soup** *with mussels and claims*	€ 16
Tagliere del Grappa *di affettati w formaggi misti*	**Grappa Platter** *mixed chees and cold cut*	€ 18
Sopressa *con funghi e polenta*	**Sopressa** *with mushrooms and polenta*	€ 14
Black Angus *con rucola e ricotta affumicata*	**Black Angus** *with arugula and smoked ricotta*	€ 15
Speck Tirolese *con verdure di stagione marinate e Asiago*	**Speck Tirolese** *with marinated seasonal vegetables and Asiago*	€ 12
Tartare di manzo *pomodorini, capperi, olive, basilico*	**Beeftartare** *with cherry tomatoes, capers, olive and basil*	€ 18

Primi piatti — First courses

Terra Mare

Spaghetti *alle vongole con bottarga*	**Spaghetti** *with clams and bottarga*	€ 18
Spaghetti *Gran Scoglio*	**Spaghetti** *with seafood*	€ 20
Mezzo Pacchero *granseola, , pomododori e basilico*	**Half pacchero** *Spider crab, tomatoes and basil*	€ 24
Gnocchi di patate *con pomodorini, scampi e vongole.*	**Potato gnocchi** *with cherry tomatoes, scampi and clams.*	€ 20

Land Sea

Risotto del giorno *(min. x2 persone)*	**Risotto of the day** *(min x 2)*	€ 18
Bigoli *con anatra*	**Bigoli** *with duck sauce*	€ 15
Gnocchi *con Morlacco, pistacchi e Speck croccante*	**Gnocchi** *with Morlacco cheese, pistachios and crispy speck*	€ 14
Tagliatelle *con salsiccia porcini e Parmigiano*	**Tagliatelle** *with sausage, mushrooms and Parmesan*	€ 14
Raviolacci *piatto vegetariano* *ripieni di erbette miste con burro e salvia*	**Ravioli** *vegetarian dish* *stuffed with herbs with butter and sage*	€ 13

Secondi piatti — Second courses

Terra Mare

Land Sea

Orata al forno *con pomodorini, olive, capperi e patate*	**Baked sea bream** *with cherry tomatoes, olives, capers and pataoes*	€ 20
Rombo al forno per 2 persone *con olive taggiasche, capperi, cipolle Tropea e patate.*	**Baked turbot** for 2 people *with Taggiasca olives, capers, tropea onions and potatoes*	€ 50
TonnoTataki *in crosta di Gomasio con maionese di fave di soia (edamame)*	**Tataki Tuna** *in a Gomasio crust with edamame mayonnaise*	€ 25
Roast Beef all'inglese *conn verdurine croccanti*	**English Roast Beef** *with crunchy vegetables*	€ 18
Baccalà alla Vicentina *con polenta di mais*	**Vicenza Style Salt Cod** *with corn polenta*	€ 22
Filetto di maiale *al bacon con vellutata di senape*	**Pork fillet** *with bacon and pured mustard soup*	€ 18
Filetto di Manzo *alla griglia*	**Beef fillet** *grilled*	€ 26
Tagliata di Manzo *con rucola e Grana*	**Sliced Beef** *with arugula and Parmesan cheese*	€ 23
Guancette di Manzo *al Merlot con polenta e patate*	**Merlot beef cheeks** *with polenta and potatoes*	€ 19
Spalla di vitello *cotta a bassa temperatura con sughetto*	**Veal Shoulder** *slow-cooked at low temperature with gravy*	€ 19
Tagliata di petto di pollo *con salsa all'arancia e peperone*	**Chicken breast steak** *with orange and bell pepper sauce*	€ 18

Contorni — Side dishes

Contorni

Insalata *mista di stagione*	**Salad** *seasonal mixed*	€ 6
Insalata verde	**Green salad**	€ 6
Verdure *cotte a vapore*	**Vegetables** *steamed*	€ 6
Verdure miste bollite	**Mixed boiled vegetables**	€ 5
Patate *arrosto al rosmarino*	**Potatoes** *with rosemary*	€ 6
Patate *prezzemolate bollite*	**Potatoes** *boiled parsley*	€ 6
Fagioli *all'uccelletto in sugo di pomodoro*	**Beans** *in a savory tomato sauce*	€ 6

Side dishes

Dolci — Desserts

Dolci

Desserts

Tiramisù	**Tiramisù**	€ 7
Crema Catalana	**Catalan Mustard**	€ 7
Sfera al cioccolato *con Gianduia e granella croccante*	**Chocolate sphere** *with Gianduia and Crunchy grains*	€ 7
Tortino *al cioccolato caldo*	**Hot chocolat cake**	€ 7
Sorbetto *al limone*	**Lemon Sorbet** *lemon*	€ 3
Dolce *del giorno*	**Dessert** *of the day*	€ 7

Glamour Ristorante da Chef Davide
via Valsugana 90
36022 CASSOLA (VI)
(PIAZZALE HOTEL GLAMOUR)

0424. 523604 - 339.3471047
https://hotelglamour.it/...../ristorante/
ristorante@hotelglamour.it