



IL LICINE



SEAFOOD
RESTAURANT





Il Glicine Fish Restaurant nasce nel 2012 dall'idea di Martina e Massimo di portare una nuova formula di ristorazione sulle rive del Lago di Viverone.

Scelta una location con una vista mozzafiato sul Lago, sulla Serra Morenica e sulle Alpi....non restava che creare un menu all'altezza delle aspettative anche dei Clienti più esigenti.

Il must del locale è il pesce cucinato in svariati modi: "semplicemente" alla griglia o più elaborato attraverso ricette nate dall'esperienza dello Chef Massimo.

Il Glicine è a disposizione dei Clienti per l'organizzazione di Eventi, Feste private e Matrimoni oppure anche "solo" per una cena romantica a lume di candela sotto un glicine secolare....

Buon Appetito!



i nostri Antipasti

our Starters

Il Guazzetto di Moscardini
con vele di pane tostato al timo
e bagnetto al prezzemolo

Sicilian style baby squid soup with thyme
flavored toasted bread and fresh parsley
flavoured extra virgin olive oil

14,00 €

L'Insalatina Tiepida di Polpo
con Patate e Olive verdi Siciliane

Warm octopus salad with a sprinkle of
organic lemon and extra virgin olive oil

16,00 €

L'Insalatina tiepida
di Mare al Vapore

Warm steamed seafood salad

18,00 €

Impepata di Cozze
Neapolitan peppered mussels

14,00 €

In base all'umore
del mare, ogni giorno
potrai trovare
altre proposte:
chiedi al personale!

COPERTO 3,00 €
Cover charge

Ask the staff about today's special off the menu!
We love creating new dishes, using fresh
products brought from the sea



In questo locale il pesce fresco somministrato crudo viene abbattuto a norma di legge / Fresh raw fish served in this restaurant has been frozen according to the law ** il prezzo cambia a seconda del valore di mercato / ** price may vary depending on market conditions * il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine /* This product may be frozen

I Molluschi e Crostacei* al Vapore
con salsa di pomodoro,
pomodorini e crostini
Steamed mollusks and shellfish
with tomato sauce, cherry tomatoes
and croutons
36,00 €

Il Gratin di molluschi
Shellfish au gratin
16,00 €

Le Code di Gamberi * alla
Catalana con Pomodori Sardi
e la Cipolla di Tropea,
all'emulsione di aceto
balsamico

Catalan style prawns with Sardinian
tomatoes, Tropea onions and
an emulsion of balsamic vinegar
16,00 €

COPERTO 3,00 €
Cover charge



In base all'umore del mare, ogni giorno potrai trovare altre proposte: chiedi al personale!

Ask the staff about today's special off the menu! We love creating new dishes, using fresh products brought from the sea

COPERTO 3,00 € *Cover charge*

i nostri Primi piatti

our Pasta dishes

6 Gli Spaghetti alle Vongole
Spaghetti with small clams

17,00 €

6 Gli Spaghetti allo Scoglio
Spaghetti with sea food and tomato sauce

18,00 €

6 I Paccheri
con Scampi* Calamari
e Pomodorini Pachino
Paccheri pasta with scampi, squids,
cherry tomatoes and tomato sauce

16,00 €

6 Le Tagliatelle al Granchio
(minimo per 2 persone)

Tagliatelle (egg pastry) with crab
and tomato sauce (minimum 2 people)

20,00 € a porzione / for person

Le Tagliatelle all'Astice
(minimo per 2 persone)

Tagliatelle (egg pastry) with lobster
and tomato sauce (minimum 2 people)

30,00 € a porzione / for person

In base all'umore
del mare, ogni giorno
potrai trovare altre proposte:
chiedi al personale!

*Ask the staff about today's special off the menu!
We love creating new dishes, using fresh
products brought from the sea*

COPERTO 3,00 €
Cover charge



In questo locale il pesce fresco somministrato crudo viene abbattuto a norma di legge / Fresh raw fish served in this restaurant has been frozen according to the law ** il prezzo cambia a seconda del valore di mercato / ** price may vary depending on market conditions *il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine /* This product may be frozen



Le Tagliatelle
con Pesto di
Pistacchi di Bronte
e Pesce Spada
Tagliatelle with
Bronte's pistachios pesto
and swordfish

16,00 €

Gli Stracci
di pasta fresca con
Ragù di Tonno
Homemade italian
egg-pasta with
fresh tuna ragout

15,00 €

Gli Gnocchi
al Maccagno
Gnocchi with
local cheese

11,00 €

In base all'umore
del mare, ogni giorno
potrai trovare
altre proposte:
chiedi al personale!

Ask the staff about today's special off the menu!
We love creating new dishes, using fresh
products brought from the sea

COPERTO 3,00 €
Cover charge

i nostri Secondi piatti

Main courses Fish

Il Pesce Spada alla Griglia
Grilled swordfish
18,00 €

I Crostacei* al gratin
Sea food au gratin
26,00 €

Il fritto misto di pesce
con gamberi* e calamari
Mixed fried fish
with shrimps and squids
18,00 €

Il Polpo alla griglia
Grilled octopus
23,00 €

La Gran Catalana di Crostacei
Great Shellfish - Catalan Style Shellfish
(Shrimps, prawns and lobster)
70,00 €

In base all'umore del mare, ogni giorno
potrai trovare altre proposte: chiedi al personale!

*Ask the staff about today's special off the menu!
We love creating new dishes, using fresh products brought from the sea*



COPERTO 3,00 € Cover charge

In questo locale il pesce fresco somministrato crudo viene abbattuto a norma di legge / Fresh raw fish served in this restaurant has been frozen according to the law ** il prezzo cambia a seconda del valore di mercato / ** price may vary depending on market conditions *il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine /* This product may be frozen

6 La Tagliata di Tonno scottato in crosta di Pistacchi
Grilled sliced tuna steak coated in a pistachios crust
19,00 €

6 La Tagliata di Tonno fresco scottata al sesamo
Sliced Tuna with sesame seeds
17,00 €

6 La Tagliata di Seppia*
con Rucola e Pomodorini pachino
Sliced cuttlefish with cherry tomatoes
and rocket salad
16,00 €

In base all'umore
del mare, ogni giorno
potrai trovare
altre proposte:
chiedi al personale!

Ask the staff about today's
special off the menu!
We love creating new dishes, using fresh
products brought from the sea

COPERTO 3,00 €
Cover charge

La Grigliata mista di pesce
Mix platter of grilled fish
** €





Secondi di carne

Main courses meat

6 La Tagliata di Fassone
con rucola pomodorini e grana

Sliced steak of Piedmont veal with
Rocket, cherry tomatoes
and Parmesan cheese

19,00 €

La Tagliata di Fassone con radicchio
e scaglie di Toma biellese

Sliced sirloin steak served
with radicchio and local toma cheese
from Biella

19,00 €

6 La Tagliata di Fassone al Rosmarino

Sliced steak of Piedmont veal with
rosemary

18,00 €

La Paillard di Sottofiletto
alla griglia

Grilled sirloin steak - Piedmont veal

13,00 €

COPERTO 3,00 € *Cover charge*



insalatone

Big Salads



CONTADINA 9,50 €

(verdure grigliate, insalata mista, mais, pomodorini, scaglie di parmigiano)

(grilled vegetables, mix salad, corn, cherry tomatoes, parmesan cheese)

GLICINE 12,00 €

(salmone affumicato, gamberetti*, insalata verde, rucola, pomodorini)

(smoked salmon, shrimps, green salad, rocket, cherry tomatoes)

GRECA 8,50 €

(insalata mista, olive, formaggio, pomodorini)

(mix salad, olives, cheese, cherry tomatoes)

MARINARA 8,50 €

(insalata mista, tonno, cipolla, pomodorini, mozzarella)

(mix salad, tuna, onion, cherry tomatoes, mozzarella)

LIGHT 10,00 €

(finocchio, carote, rucola, insalata verde, bresaola, mozzarella)

(fennel, carrots, rocket, green salad, bresaola, mozzarella)

DEPURATIVA 9,50 €

(insalata mista, rucola, mela, noci,
finocchio, cetriolo)

*(mix salad, rocket, apple, walnut kernels, fennel,
cucumber)*

VEGANA 10,50 €

(insalata mista, carote, pomodorini,
sedano, zucchine, olive, semi di zucca,
mandorle, germogli di soia)

*(mix salad, carrots, cherry tomatoes,
celery, zucchini, olives, pumpkin seeds, almonds,
soy sprouts)*

CAPRESE 9,00 €

(pomodoro, mozzarella, insalata verde)

(tomato, mozzarella, green salad)

i Contorni

Side dishes

Insalata mista / *Mix salad* 5,00 €

Patatine fritte* 5,00 €

French fries

Verdure grigliate 5,00 €

Grilled vegetables



i nostri Dessert

Semifreddo* Semifreddo	7,00 €	Macedonia di frutta fresca Fresh fruit salad	6,00 €
Meringhe con panna fresca Meringues with fresh whipped cream	8,00 €	con Gelato Artigianale with homemade ice cream	8,00 €
Panna cotta Panna cotta	6,00 €	Sorbetto analcolico Non-alcoholic sorbet	5,00 €
Crema Catalana Crema catalana	6,00 €	Sorbetto alcolico Alcoholic sorbet	8,00/11,00 €
Dessert del giorno Dessert of the day	7,00/14,00 €	(il prezzo varia in base alla scelta della correzione/ the price varies according to the choice of correction)	



Bevande

Beverages

Aperol Spriz (Prosecco, Aperol, soda, Fetta d'arancia)	7,00 €
Aperitivo della casa analcolico <i>Alcohol free cocktail</i>	6,00 €
Lattina / <i>beverage can</i> (Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Aranciata Amara, Chinotto, Acqua Tonica, Lemonsoda, The pesca, The Limone, Sprite)	3,50 €
Succhi di Frutta / <i>juices</i> (pera/pear, pesca/peach, albicocca/apricot, arancia /orange, pompelmo/grapefruit, ananas/pineapple, mela verde/green apple)	3,50 €
Succo al Mirtillo Tenuta Variselle <i>juices blueberry</i>	6,00 €
Acqua microfiltrata / <i>bottled water</i> 1\2 litro	1,50 €
Acqua microfiltrata / <i>bottled water</i> 0,75 l	2,50 €
Acqua Sanpellegrino gasata / <i>bottled water</i>	5,00 €
Acqua Panna naturale / <i>bottled water</i>	5,00 €
Birre in bottiglia / <i>bottled beers:</i>	
Beck's, Menabrea bionda o ambrata	4,00 €
Ceres chiara	4,50 €
Birra analcolica / <i>alcohol free beer</i>	5,00 €
Birra senza glutine / <i>glutin free beer</i>	5,00 €
Birra Artigianale Birrificio 33 cl. un Terzo di Candelo / <i>home made beer</i>	6,00 €
Birre alla spina bionda / <i>drast blond beer:</i>	
piccola / <i>small</i>	3,50 €
media / <i>medium</i>	6,00 €

COPERTO / *Cover charge:* 3,00 €

IL GLICINE

SEAFOOD RESTAURANT

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande o richiedi la lista degli allergeni oppure consulta quella esposta alla cassa. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Please ask for our food allergens information. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Estimado cliente, si usted tiene alergias y/o intolerancias por favor preguntar sobre nuestra comida y las bebidas. Estamos preparados para aconsejarle de la mejor manera.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACCHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CRUSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di cocchi, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torta, gelato e crema varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salami, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrina, cannolicchio, capesante, cozze, ostrica, patella, vongole, telline ecc



SENAPE

Si può trovare nella salsa e nei condimenti, spesso nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Si fa in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se la contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi seccati, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi seccati, conserve ecc



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo







IL *G*LICINE
SEAFOOD RESTAURANT
arrivederci e grazie