



**LISTA ALLERGENI**  
**ALLERGEN LIST**

**A** Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati)  
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and their hybridized strains)

**B** Crostacei e prodotti a base di crostacei  
Crustaceans and shellfish-based products

**C** Uova e prodotti a base di uova  
Eggs and egg products

**D** Pesce e prodotti a base di pesce  
Fish and fish products

**E** Arachidi e prodotti a base di arachidi  
Peanuts and peanut products

**F** Soia e prodotti a base di soia  
Soy and soy products

**G** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
Milk and dairy products (including lactose)

**H** Frutta a guscio e loro prodotti  
Nuts and their products

**I** Sedano e prodotti a base di sedano  
Celery and celery-based products

**L** Senape e prodotti a base di senape  
Mustard and mustard products

**M** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
Sesame seeds and sesame seed products

**N** Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/L  
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg / L

**O** Lupini e prodotti a base di lupini  
Lupins and lupine-based products

**P** Molluschi e prodotti a base di molluschi  
Molluscs and shellfish-based product

**I classici**  
**The signature**

Ravioli\* del plin all'amatriciana e guanciale croccante A, C, G  
"Amatriciana" stuffed ravioli\* and cured pork cheek  
38€

Ravioli\* liquidi di Parmigiano Reggiano 60 mesi e tartufo di stagione A, C, G  
60 months aged Parmigiano Reggiano liquid ravioli\* and seasonal truffle  
40€

E' possibile aggiungere tartufo nero 8gr (30€)  
It is possible to add black truffle 8gr (30€)

---

Mais, frutto della passione e dulce de leche C, G  
Corn, passion fruit and dulce de leche  
19€

Miele, rosa e polline A, C, G  
Honey, rose and pollen  
19€

Cheesecake alla maniera di Glass A, C, G  
Glass cheesecake  
19€

Degustazione di formaggi G, L  
Cheese Tasting  
28€

\*Il prodotto viene sottoposto a processo di abbattimento di temperatura

\*The product has been frozen by blast

\*\*Il prodotto arriva surgelato dal fornitore

\*\*The product is supplied f

## Menu Glass

135€

Entrée a sorpresa con Bollicine  
Surprise entrée and bubbles

Sashimi di pesce bianco\*\*, miso alla rapa rossa, tobiko, leche de tigre B, H, I  
White fish\*\* sashimi, beetroot miso, tobiko, leche de tigre

Waina di riso fermentato, pastrami di cuore di manzo , mayo all'nduja,  
bushi di zucca C

Fermented rice waina, beef heart pastrami, mayo with 'nduja sausage,  
pumpkin bushi

Spaghetti in crema di aglio arrostito, olio, togarashi, tartufo di stagione A, D, G, M  
Spaghetti, roasted garlic cream, olive oil, togarashi and seasonal truffle

Pesce bianco\*, topinambur, salsa di capperi e yuzu C, D,  
Delicate white fish\*, Jerusalem artichoke and caper-yuzu sauce

Ravioli\* del Plin all'amatriciana e guanciale croccante A, C, G  
"Amatriciana" stuffed ravioli\*, crispy cured pork cheek

Cheesecake alla maniera di Glass A, C, G  
Glass cheesecake

Piccola pasticceria A, G, H  
Petits fours

E' possibile aggiungere tartufo nero 8gr (30€)  
It is possible to add black truffle 8gr (30€)

\*Il prodotto viene sottoposto a processo di abbattimento di temperatura

\*The product has been frozen by blast

\*\*Il prodotto arriva surgelato dal fornitore

\*\*The product is supplied frozen

## Menù Vegetariano

135€

Entrée a sorpresa con Bollicine  
Surprise entrée and bubbles

Assoluto di carciofo G  
Artichoke absolute

Fungo Lion's Mane, edamame e latte di mandorla A, F, H  
Lion's Mane mushroom, soy beans and almond milk

Gyoza\* con verza compressa, burro di mela,  
demiglace di sedano rapa e liquirizia A, F, G  
Gyoza\* with compressed Savoy cabbage, apple butter,  
celeriac and licorice demiglace

Wellington vegetariano con demiglace cremosa ai funghi A, C, G, L  
Vegetarian wellington with creamy mushroom's demiglace

Ravioli\* liquidi di Parmigiano Reggiano 60 mesi e tartufo di stagione A, C, G  
60 months aged Parmigiano Reggiano liquid ravioli\* and seasonal truffle

Miele, rosa e polline A, C, G  
Honey, rose and pollen

Piccola pasticceria A, G, H  
Petits fours

E' possibile aggiungere tartufo nero 8gr (30€)  
It is possible to add black truffle 8gr (30€)

\*Il prodotto viene sottoposto a processo di abbattimento di temperatura

\*The product has been frozen by blast

\*\*Il prodotto arriva surgelato dal fornitore

\*\*The product is supplied frozen

## A la Carte

(2 piatti a persona – 2 courses per person)

Tartare di manzo\*, capperi, sedano, alici e bresaola di Wagyu C, D, I  
Beef tartare, capers, celery, anchovies and Wagyu bresaola  
34€

Sashimi di pesce bianco\*\*, miso alla rapa rossa, tobiko, leche de tigre B, H, I  
White fish\*\* sashimi, beetroot miso, tobiko, leche de tigre  
36€

Spaghetti in crema di aglio arrostito, olio, togarashi, tartufo di stagione A, D, G, M  
Spaghetti, roasted garlic cream, olive oil, togarashi and seasonal truffle  
30€

Anatra (Laura Peri), salsa mole, tortellini di fegato con brodo speziato e collo  
ripieno di coscia confit A, C, D, F, G, H  
Duck (Laura Peri), mole sauce, offal tortellini in spiced broth,  
confit leg stuffed neck  
50€

Wellington vegetariano con demiglace cremosa ai funghi A, C, G, L  
Vegetarian wellington with creamy mushroom's demiglace  
38€

E' possibile aggiungere tartufo nero 8gr (30€)  
It is possible to add black truffle 8gr (30€)

\*Il prodotto viene sottoposto a processo di abbattimento di temperatura

\*The product has been frozen by blast

\*\*Il prodotto arriva surgelato dal fornitore

\*\*The product is supplied frozen

### Chef

Cristina Bowerman

### Sous Chef

Edoardo Fortunato

Davide Grieco

Cristian Lattanzi

Emanuel Muscio

Paola Tavassi

Jamilul Arif

### Direttore di sala

Riccardo Nocera

Giorgia Argenti

Valerio Bautista