



Natale 2021
Menu

Globe
RESTAURANT & COCKTAIL BAR



Menu di Pesce

Antipasto

*Polpo croccante su stracciatella di mozzarella
con pomodorini confit*

*Salmone affumicato su crostino di pane nero ai cereali,
noci e uvetta e ricciolo di burro*

*Capasanta spadellata su letto di carciofi brasati,
in pasta kataifi e gocce di balsamico stravecchio*

Primo

Risotto con calamari e carciofi

Secondo

*Trancio di ricciola al forno su purea di patate viola
e mandorle tostate*

Verza marinata con cipolla rossa di tropea

Dessert

Tarte tatin con gelato "Bontalenti"

*Panettone con crema vaniglia
Flûte di moscato d.o.c. Oltrepo Torrevilla*

€ 70,00 a persona (vini esclusi)

*Bevande incluse:
acqua, caffè, flûte di moscato Oltrepo Torrevilla*

Menu di Carne

Antipasto

*Battuta di fassona piemontese "La Granda"
con tartufo nero*

Fiore di zucca fritto ripieno di ricotta e mandorle

Insalatina di carciofi all'olio e limone

*Fonduta con funghi spadellati
e crostino di pane al latte*

Primo

*Ravioli di zucca al burro e salvia su crema st. germain
e guanciale croccante*

Secondo

*Cappone al forno farcito alle castagne
con patate saltate al rosmarino e mostarda*

Dessert

Tarte tatin con gelato "Bontalenti"

*Panettone con crema vaniglia
Flûte di moscato d.o.c. Oltrepo Torrevilla*

€ 70,00 a persona (vini esclusi)

*Bevande incluse:
acqua, caffè, flûte di moscato Oltrepo Torrevilla*



globe
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Brunch di S. Stefano

€ 35,00 / persona
(Caffè americano Incluso)



Brunch di S. Stefano e della Befana

Salato

Salmone affumicato su pane nero alle noci e uvetta con riccioli di burro

Insalata russa di nostra produzione

Quiche ai 4 formaggi

Zucchina ripiena con riso pilaf e verdure

Crocchette di patate

Gnocchetti di patate con crema di zola e noci

Un Piatto a scelta tra

Uova strapazzate e bacon oppure Omelette con prosciutto e formaggi

Oppure Pane integrale con uovo perfetto su crema di avocado e cassé di datterini

Oppure Medaglione di manzo bardato al bacon su bietole saltate con pinoli e uvetta

Dolce

Tronchetto di Natale

Panna cotta al torrone

Carpaccio di ananas con salsa di mango e pepe rosa

Menu alla Carta in alternativa al Brunch

Antipasti

Insalata di polpo con pomodorini e olive liguri €15,00

Piatto di acciughe del Mar Cantabrico €18,00

La Bufalata: crudo di San Daniele con mozzarella di bufala €14,00

Salmone affumicato con insalatina, crostini e burro di malga €16,00

Primi e Piatti unici

Spaghetti con mezza astice, sua polpa e pomodoro €25,00

Ravioli di carne fatti in casa al burro e salvai €14,00

Lasagne con ragù alla bolognese €12,00

Risotto giallo alla milanese con ossobuco di vitello €28,00

Spaghetti alle meraviglie del mare €25,00

Secondi

Hamburger di fassona piemontese "La Granda" servito con pane morbido, pancetta, brie, misticanza, carciofini €12,00

Controfiletto di manzo Uruguay allevato a grano (cube roll) alla griglia con patate al forno €22,00

Costata di fassona piemontese "La Granda" alla griglia 100 gr / €8,00

Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno €23,00

Branzino spinato alla griglia con spinaci €18,00

Spadellata di pesce e crostacei con peperoni friaroli, pomodorini e fagiolini €27,00

Capodanno

2022



Globe Menu

*Polpo spadellato su crema di avocado al lime
con mango e chicchi di melograno*

Flüte di Cartizze d.o.c.g. Azienda Le Colture

Antipasto

*Strüdel di gallinacci su fonduta di formaggi
Patè de foie gras su pane nero alle noci e uvetta
Carciofo gratinato*

Bis di Primi

*Tortelli di spigola con pomodorini, capperi,
olive taggiasche su crema di zucchine
Risotto con mirtilli e mascarpone*

Secondo

*Filetto di manzo in crosta con salsa "Rossini"
e tartufo nero
Patate saltate*

Dessert

*Brownie con salsa ai frutti rossi con gelato "Bontalenti"
Panettone con crema vaniglia*

Dopo la mezzanotte: cotechino con lenticchie

€ 140,00 a persona

*Bevande incluse: Flüte di Cartizze d.o.c.g. Azienda Le Colture acqua (1 bt ogni 2 persone), vini bianchi e rossi (1 bt ogni 2 persone), caffè
Altre bevande escluse*