

# After Dinner

## I nostri cocktail

LIVELLO ALCOLICO



DA 1 A 5 MIN/AX

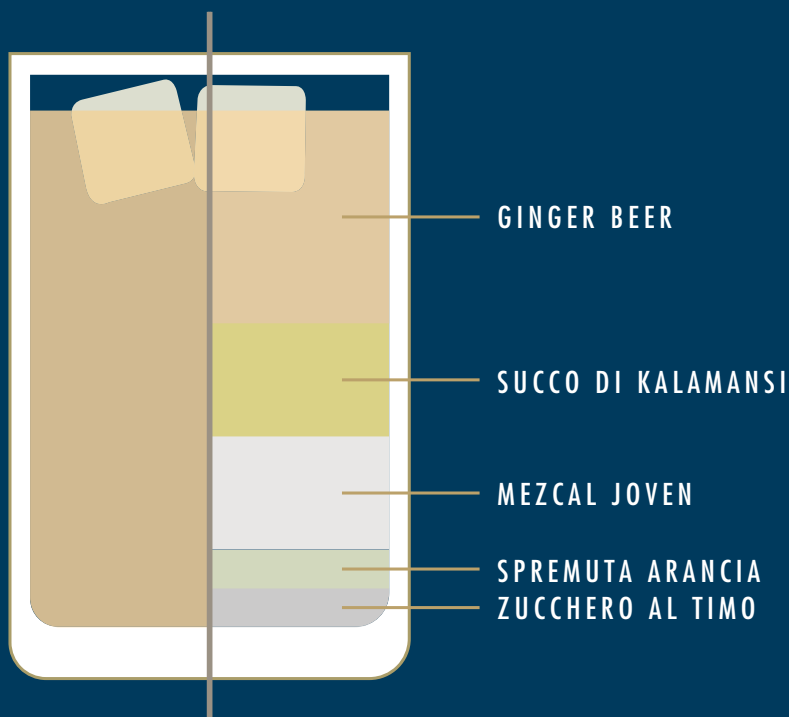
LIVELLO DOLCEZZA



DA 1 A 5 MIN/AX

# Gusano Desaparecido
















MEZCAL JOVEN, SUCCO DI KALAMANSI, GINGER BEER, SPREMUTA DI ARANCIA E ZUCCHERO AL TIMO.



TECNICA "BUILD"  
PREPARATO DIRETTAMENTE NEL BICCHIERE COLMO DI CHIACCIO

LIVELLO ALCOLICO  
LIVELLO DOLCEZZA

3  
2

<p><b>CARIBBEAN ISLAND</b>  HAMPDEN JAMAICA RUM, ZOLLETTA DI ZUCCHERO, BITTER DANDELION, SODA</p> <p>SERVED IN A TUMBLER GLASS</p> <p> 4     1</p>	<p>€ 14,00</p> 
<p><b>NOMADE TRA I BARILI (PER MINIMO 2 PERSONE E MULTIPLI)</b>  DEGUSTAZIONE DI 3 “MINI DAIQUIRI”: RUM CLARIN (HAITI), RUM NEISSON (MARTINICA), RUM VERITAS (BLENDED BARBADOS - JAMAICA), ZUCCHERO, SUCCO DI LIME</p> <p>SERVED IN A MARTINI GLASS</p> <p> 4     2</p>	<p>€ 32,00  (PER 2 PAX)</p> 
<p><b>BRASILIAN SUNSET</b>  PREMIUM GIN, SAINT GERMAIN, PUREA DI GUAVA, SUCCO DI LIME E ZUCCHERO</p> <p>SERVED IN A MARTINI GLASS</p> <p> 3     3</p>	<p>€ 14,00</p> 
<p><b>SWING</b>  GIN PREMIUM, GINGER BEER, PEYCHAUD’S BITTER, SUCCO DI LIME E ZUCCHERO</p> <p>SERVED IN A TUMBLER GLASS</p> <p> 3     1</p>	<p>€ 13,00</p> 
<p><b>GUSANO DESAPARECIDO</b>  MEZCAL JOVEN, SUCCO DI KALAMANSI, GINGER BEER, SPREMUTA DI ARANCIA E ZUCCHERO AL TIMO</p> <p>SERVED IN A TUMBLER GLASS</p> <p> 3     2</p>	<p>€ 14,00</p> 

# Indian Martini

GIN TANQUERAY RANGPUR, VERMOUTH NOILLY PRATT, BITTER VIOLENTO.



TECNICA: STIR AND STRAIN  
MISCELATO E SERVITO SENZA CHIACCIO

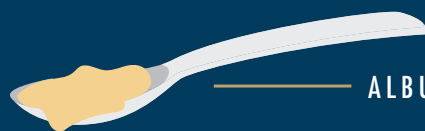
LIVELLO ALCOLICO  
LIVELLO DOLCEZZA

5  
0

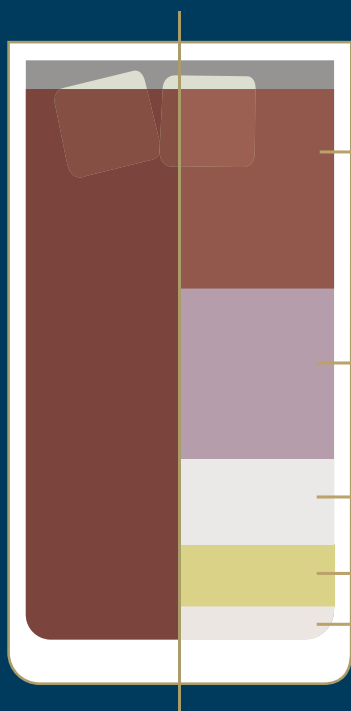
<p><b>INDIAN MARTINI</b> GIN TANQUERAY RANGPUR, VERMOUTH NOILLY PRATT, BITTER VIOLENTO</p> <p>SERVED IN A MARTINI GLASS</p> <p> 5     0</p>	<p>€ 14,00</p> 
<p><b>KIA ORA</b> BLEND DARK RHUM CARIBBEAN, BLEND WHITE RHUM OVERPROOF, LIQUORE MARACUJA, SPR. LIME, NETTARE DI GUAVA, SPR. ARANCIA, SCIROPPO DI MELOGRANO, ZUCCHERO AL THE</p> <p>SERVED IN A TIKI GLASS</p> <p> 4     4</p>	<p>€ 15,00</p> 
<p><b>ORA PAI</b> BLEND DARK RHUM CARIBBEAN, BLEND WHITE RHUM OVERPROOF, MIXED FLOWER LIQUEUR, SPREMUTA DI POMPELMO E DI ARANCIA, ORZATA, PUREA FRESCA DI PASSION FRUIT</p> <p>SERVED IN A TIKI GLASS</p> <p> 4     3</p>	<p>€ 15,00</p> 
<p><b>BLACK OUT</b> BRANDY YSABEL REGINA, TENTURA ROOTS CANNELLA, BITTER GALIANO, ORANGE BITTER</p> <p>SERVED IN A TUMBLER GLASS</p> <p> 4     4</p>	<p>€ 14,00</p> 
<p><b>LADY PEAR</b> SCOTCH WHISKY BLEND, LIQUORE ALLE PERE BELLE DE BRILLET, LIQUORE ALLE NOCCIOLE FRANGELICO, BITTER AL CIOCCOLATO</p> <p>SERVED IN A ROCK GLASS</p> <p> 4     4</p>	<p>€ 14,00</p> 

# Lady Orange

GIN BIG GINO ORANGE PASSION, LIQUORE AL PASSION FRUIT, SUCCO DI LIME, SCIROPPO FAVA TONKA, ALBUME, SODA AL POMPELMO.



ALBUME PASTORIZZATO



SODA AL POMPELMO

GIN BIG GINO ORANGE

LIQUORE AL PASSION FRUIT

SUCCO DI LIME

SCIROPPO ALLA FAVA TONKA

TECNICA: SHAKE AND STRAIN  
SHAKERATO SERVITO SENZA CHIACCIO











LIVELLO ALCOLICO  
LIVELLO DOLCEZZA



2



3

<p><b>G-PUNCH</b> BLEND DARK RHUM CARIBBEAN, BRANDY, SHERBET DI LIMONI BIO, GINGER BEER, NOCE MOSCATA</p> <p>SERVED IN A PUNCH CUP</p> <p> 2     3</p>	<p>€ 14,00</p> 
<p><b>CONTE ROSSO</b> GIN SUPER PREMIUM, BITTER ROUGE, MARSALA RISERVA FLORIO 1840, VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA, ZEST ARANCIA</p> <p>SERVED IN A ROCK GLASS</p> <p> 5     1</p>	<p>€ 15,00</p> 
<p><b>LADY ORANGE</b> GIN BIG GINO ORANGE PASSION, LIQUORE AL PASSION FRUIT, SUCCO DI LIME, SCIROPPO FAVA TONKA, ALBUME, SODA AL POMPELMO</p> <p>SERVED IN A TUMBLER GLASS</p> <p> 2     3</p>	<p>€ 14,00</p> 
<p><b>AMERICAN MARTINI</b> AMERICAN GIN, VERMOUTH EXTRA DRY, ZEST LIMONE</p> <p>SERVED IN A MARTINI GLASS</p> <p> 5     1</p>	<p>€ 14,00</p> 

# Cante Rossa

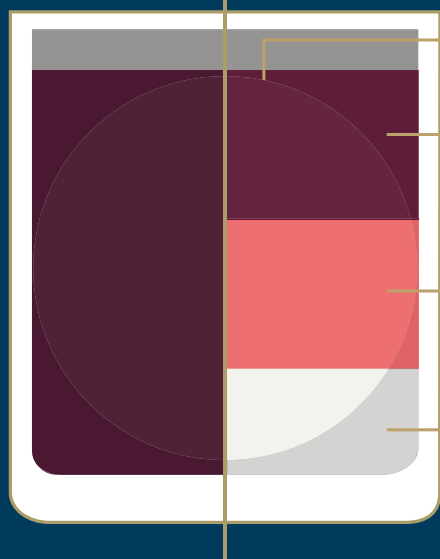
GIN SUPER PREMIUM, BITTER CARLO ALBERTO ROUGE, MARSALA RISERVA FLORIO 1840, VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA, ZEST ARANCIA.



ZEST ARANCIA



MARSALA FLORIO RISERVA 1840



SFERA DI GHIACCIO

CARPANO ANTICA FORMULA

BITTER ROUGE CARLO ALBERTO

GIN SUPER PREMIUM

TECNICA: STIR AND STRAIN  
SHAKERATO E SERVITO CON LA SFERA

LIVELLO ALCOLICO  
LIVELLO DOLCEZZA

5  
1



# Gin e Tonic

ABBIAMO SELEZIONATO PER VOI I MIGLIORI GIN DEL MONDO E, GRAZIE ALL'ABILITÀ DEI NOSTRI BARMAN, LI ABBIAMO ABBINATI A TONICHE PREMIUM E A BOTANICHE SCELTE PER RENDERE IL VOSTRO GIN TONIC UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE!

## PREMIUM

€ 14,00

BOMBAY (ENG)  
TANQUERAY (ENG)  
BULLDOG (ENG)  
MAYFAIR (ENG)  
MILLER'S (ENG)  
CITADELLE (FR)  
KAPRIOL DRY (ITA)

## ULTRA PREMIUM

€ 16,00

N° 3 (NL)  
MARTON'S (ITA)  
JUNIPERO (USA)  
MADAME GENEVA BLANC (GER)  
BLUE COAT (USA)  
MARE (SPA)  
Z 44 (ITA)  
NORDES (SPA)

HENDRICK'S (SCO)  
GOLD 999 (FR)  
ROKU (JAP)  
AQUA LUCE (ITA)  
DEL PROFESSORE MONSIEUR (ITA)  
DEL PROFESSORE MADAME (ITA)  
DEL PROFESSORE CROCODILE (ITA)

## SUPER PREMIUM

€ 15,00

SYLVIUS (OLA)  
TANQUERAY 10 (ENG)  
THE KING OF SOHO (ENG)  
MAJOR (ITA)  
PORTOBELLO ROAD (ENG)  
CHASE GB (ENG)  
CANAIMA (VEN)

## TOP CHOICE

€ 17,00

BROCKMANS (ENG)  
BROOKLYN (USA)  
ELEPHANT (GER)  
MONKEY 47 (GER)  
OXLEY (ENG)  
DEATH'S DOOR (USA)  
HERNO (SWE)

ETZU (JAP)  
KI NO BI (JAP)  
KOZUE (JAP)  
NIKKA COFFEY GIN (JAP)  
GUNPOWDER (IRE)  
RAW (SPA)

# Cocktail analcolici

## Bella Fresca






SPREMUTA DI POMPELMO, SUCCO DI KALAMANSI, SUCCO DI BERGAMOTTO, PUREA DI SUSINA GIALLA.





TECNICA: SHAKE AND STRAIN  
SHAKERATO E SERVITO IN BICCHIERE CON GHIACCIO

LIVELLO DOLCEZZA

♥ 1

<p><b>EASY LIGHT</b> MANGO, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI KALAMANSI E ZUCCHERO ALLO ZENZERO</p> <p>SERVED IN A TUMBLER GLASS <span style="margin-left: 150px;">♥ 3</span></p>	<p>€ 10,00</p> 
<p><b>FANCY FRUITS</b> PASSION FRUIT, SUCCO D'ANANAS E ZUCCHERO ALLO ZENZERO</p> <p>SERVED IN A TUMBLER GLASS <span style="margin-left: 150px;">♥ 3</span></p>	<p>€ 10,00</p> 
<p><b>ROSSODISERA</b> INFUSO AI FRUTTI ROSSI, ZUCCHERO ALLA FAVA TONKA, SODA AL POMPELMO</p> <p>SERVED IN A TUMBLER GLASS <span style="margin-left: 150px;">♥ 2</span></p>	<p>€ 10,00</p> 
<p><b>PIRANDELLO</b> SUCCO D'ANANAS, SUCCO DI LIMONE, SUCCO DI PESCA, PUREA FRESCA DI FRAGOLA</p> <p>SERVED IN A TUMBLER GLASS <span style="margin-left: 150px;">♥ 5</span></p>	<p>€ 10,00</p> 
<p><b>BELLO FRESCO</b> SPREMUTA DI POMPELMO, SUCCO DI KALAMANSI, SUCCO DI BERGAMOTTO, PUREA DI SUSINA GIALLA</p> <p>SERVED IN A TUMBLER GLASS <span style="margin-left: 150px;">♥ 2</span></p>	<p>€ 10,00</p> 

# Vini

	 CALICE	 BOTTIGLIA
<b>ROSSI (CL. 15)</b> CABERNET SAUVIGNON DOC, AZIENDA FORCHIR VALPOLICELLA DOC, TERRE DI LEONE REFOSCO PR IGP, ALTURIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, MARRAMIERO ROSSO DI TOSCANA IGT, FELSINA ROSSO DEL GIORNO	€ 8,00       DA € 8,00	€ 35,00
<b>BIANCHI (CL. 15)</b> RIBOLLA GIALLA IGP, ALTURIS ALBENTE (FALANGHINA), FEUDI SAN GREGORIO CHARDONNAY DOC, FORCHIR TRAMINER AROMATICO, CANTINA PALADIN VERMENTINO DI SARDEGA DOC, CANTINA MESA BIANCO DEL GIORNO	€ 8,00       DA € 8,00	€ 35,00
<b>BOLLICINE (CL. 12)</b> PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG, ASTORIA (CL. 15) FRANCIACORTA BRUT, CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE MONTENISA ANTINORI BRUT FRANCIACORTA PAS DOSÈ, MOSNEL FRANCIACORTA SATEN, GATTI FRANCIACORTA ROSÈ, MOSNEL CHAMPAGNE PERRIER JOUET GRAN BRUT	€ 8,00 € 12,00 € 12,00 € 12,00 € 12,00 € 12,00 € 16,00	€ 40,00 € 65,00 € 60,00 € 65,00 € 60,00 € 65,00 € 100,00

LA BOTTIGLIA SI INTENDE PER UN MASSIMO DI CINQUE PERSONE  
 LA NOSTRA CARTA VINI COMPLETA È DISPONIBILE SU RICHIESTA.

# Birre

<b>BIRRE IN BOTTIGLIA DA 0,33:</b> CORONA, SUPER TENNENT'S, MENABREA	€ 8,00
<b>BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA DA 0,33:</b> LA LISTA DELLE BIRRE ARTIGIANALI È DISPONIBILE SU RICHIESTA.	€ 8,00
<b>IN BOTTIGLIA DA 0,75:</b> "BIRRIFICIO ITALIANO" (L. MARINONE - CO) <b>B.I. WEIZEN (5°)</b> 50% DI MALTO DI FRUMENTO, LUPPOLATURA LEGGERA, PROFUMO DI BANANE E SPEZIE CON NOTE ERBACEE. NON FILTRATA, MOLTO FRESCA E BEVERINA. <b>TIPOLIS (5,2°)</b> PRODOTTA PER INFUSIONE DI MALTI D'ORZO CON LUPPOLI TEDESCHI DA AMARO E DA AROMA, PROFUMO DI LUPPOLO CON NOTE DI LIEVITO E POI, DAL MALTO, NOTE DI MIELE E CEREALI. CORPO DECISO <b>BIBOCK (DOPPIO MALTO - 6,2°)</b> BIRRA AMBRATA E FORTE DI ISPIRAZIONE TEDESCA, PROFUMO DI ALBICOCCA E PESCA CON LUPPOLO ERBACEO E SPEZIATO, MALTO CON SENTORI DI NOCCIOLA E CARAMELLO. CORPO RICCO E PIENO.	€ 18,00
<b>BIRRE ALLA SPINA:</b> STELLA ARTOIS (5,2°) (0,40) WEISS FRANZISKANER (5,5°) (0,50) LISA (BIRRIFICIO ARTIGIANALE DEL BORGO) (5°) 0,40	€ 8,00 € 8,00 € 8,00

# Bibite e succhi di frutta

€ 7,00

# Snack

<b>PIADINA AL FARRO (ALL 1-2-5)</b> PROSCIUTTO COTTO, FONTINA, POMODORO, MAIONESE	€ 8,00
<b>PIADINA AL KAMUT (ALL 1-5)</b> BRESAOLA, PHILADELPHIA, RUCOLA	€ 8,50
<b>PIADINA INTEGRALE (ALL 1-5)</b> VERDURE GRIGLIATE, SCAMORZA, POMODORO	€ 8,00
<b>CRESCIA DI URBINO (ALL 1-2-5)</b> CRUDO SAN DANIELE D.O.P., STRACCHINO E RUCOLA	€ 8,50
<b>MAXITOAOST (PANE INTEGRALE) (ALL 1-2-5)</b> PROSCIUTTO COTTO, FONTINA, SALSA TARTARA	€ 7,00
<b>PIATTO DI:</b> FIOCCO TIPO CULATELLO E STRACCIATELLA DI MOZZARELLA (ALL 1-5) SALAME "FELINO", BOCCONCINI DI PARMIGIANO (ALL 1-5) MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE E CROSTINI DI PANE (ALL 1-5-14)	€ 12,00 € 12,00 € 13,00
<b>OSTRICHE (ALL 13)</b> (I NOSTRI CAMERIERI VI POTRANNO ILLUSTRARE LE VARIETÀ DISPONIBILI)	DA € 3,50 A € 7,00

# Dessert

TORTINO AL CIOCCOLATO E PERE CON CREMA ALLA VANIGLIA (ALL 1-2-5-6)	€ 9,00
CROSTATA DI MELE CON CREMA ALLA VANIGLIA (ALL 1-2-5)	€ 9,00
MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI CON SALSA DI LAMPONI (ALL 2-5-6)	€ 9,00
CREM CARAMEL (ALL 2-5)	€ 9,00
PIATTINO DI FRUTTA	€ 5,00
FRAGOLE CON GELATO (ALL 2-5)	€ 8,00
FRUTTI DI BOSCO CON GELATO (ALL 2-5)	€ 9,00
ANANAS CON GELATO (ALL 2-5)	€ 8,00

## MAGGIORAZIONI PER APERITIVO CON DISTILLATI E LIQUORI DI PREGIO A RICHIESTA

### VODKA DI LINEA: STOLICHNAYA

SOSTITUZIONE A RICHIESTA:

VODKA - DA 40° A 50°	MAGGIORAZIONE
KAUFFMAN	€ 3,00
PURITY	€ 3,00
CRYSTAL HEAD	€ 3,00
BELUGA	€ 3,00
KETEL ONE	€ 2,00
GREY GOOSE CLASSICA	€ 3,00
PRECIOUS JEWEL	€ 3,00
CIROC	€ 3,00
O DE V	€ 3,00
BELVEDERE	€ 3,00

### RUM DI LINEA: PLANTATION

SOSTITUZIONE A RICHIESTA:

RUM - DA 40° A 65°	MAGGIORAZIONE
CLAIRIN COMMUNAL	€ 3,00
HABITATION VELIER SAVANNA	€ 4,00
CLAIRIN CASIMIR BLANC	€ 4,00
CLAIRIN LE ROCHER BLANC	€ 4,00
CLAIRIN SAJOUS	€ 4,00
CLAIRIN VAVAL	€ 4,00



**TEQUILA DI LINEA:  
ESPOLON**

SOSTITUZIONE A RICHIESTA:

TEQUILA / MEZCAL - DA 40° A 46°	MAGGIORAZIONE
PATRON REPOSADO	€ 4,00
PATRON SILVER	€ 4,00
PATRON ANEJO	€ 4,00
DON JULIO REPOSADO	€ 3,00
KAH BLANCO	€ 4,00
KAH REPOSADO	€ 4,00
KAH ANEJO	€ 4,00
OCHO	€ 1,00
MEZCAL MARCA NEGRA	€ 5,00
MEZCAL NUESTRA SOLEDAD	€ 4,00
MEZCAL SIETE MISTERIOS	€ 4,00
MEZCAL DEL MAGUEY - VIDA	€ 3,00

**GIN DI LINEA:  
GORDON'S**

SOSTITUZIONE A RICHIESTA:

GIN - DA 38° A 47°	MAGGIORAZIONE
DEL PROFESSORE	€ 3,00
HENDRICK'S	€ 3,00
TANQUERAY 10	€ 3,00
N° 3	€ 4,00
MARTON'S	€ 4,00
MARE	€ 4,00
GOLD 999.9	€ 4,00
Z44	€ 4,00
MONKEY 47	€ 5,00
KNOBI	€ 5,00

## SEGNALIAMO, PER DOVERE D'INFORMAZIONE A TUTELA DELLA NOSTRA CLIENTELA CHE:

AI SENSI DELLA VIGENTE NORMATIVA, TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POSSONO CONTENERE, COME INGREDIENTI O IN TRACCE, I SEGUENTI \*ALLERGENI:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ FRUMENTO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI
2. UOVA E PRODOTTI DERIVATI
3. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
4. SOIA E PRODOTTI DERIVATI
5. LATTE E PRODOTTI DERIVATI
6. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI
7. DEL QUEENSLANDE PRODOTTI DERIVATI
8. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
9. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN TRACCE
10. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
11. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
12. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
13. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
14. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE QUALSIASI INFORMAZIONE IN MERITO ALLA NATURA DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE ED ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI NEL MENÙ.

IL CONSUMATORE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA PRIMA DELL'ORDINAZIONE LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE.

**globe**  
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

GLOBE - RESTAURANT & COCKTAIL BAR  
PIAZZA CINQUE GIORNATE, 1 20129 MILANO  
[WWW.GLOBEINMILANO.IT](http://WWW.GLOBEINMILANO.IT) - [INFO@GLOBEINMILANO.IT](mailto:INFO@GLOBEINMILANO.IT) - 02.55181969



GLOBEMILANO



GLOBEMILANO