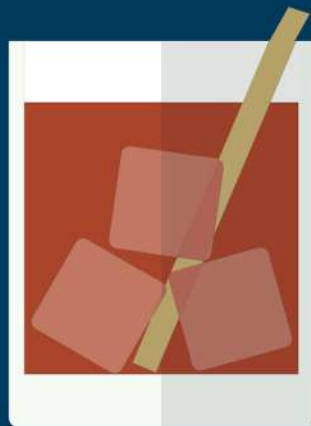


APERITIVO

Il Rustico *Specialita' della nostra cucina*

COSTO COME DA LISTINO A SEGUIRE, COMPRENSIVO DEL SERVIZIO



PER INTENDITORI: A RICHIESTA, MISCELAZIONE CON DISTILLATI PREMIUM
(PREZZO MAGGIORATO A LISTINO, VEDI PAGINA 15).

PER COCKTAIL CLASSICI/IBA NON PRESENTI NEL MENU, POTETE RICHIEDERE IL PREZZO
DIRETTAMENTE AL NOSTRO STAFF DI SALA.

PER APERITIVO CON DISTILLATI AL BICCHIERE, POTETE RICHIEDERE IL MENU DEDICATO.
IN QUESTO CASO IL PREZZO DELLA CONSUMAZIONE SUL LISTINO VIENE MAGGIORATO DI
€ 4 PER L'ACCESSO AL CIBO.

L'APERITIVO È TUTTI I GIORNI DAL LUNEDÌ ALLA DOMENICA: H. 18.30 - 21.30
È POSSIBILE PRENOTARE OSSERVANDO FASCE ORARIE.
SI PREGA DI RICHIEDERE EVENTUALE FATTURA AL MOMENTO DELL'ORDINE.

...IN AGGIUNTA, A RICHIESTA

Spiziosità di Mare

Una scelta tra le seguenti

€ 6,00 CAD



ASSAGGI DI TARTARE DI PESCE CRUDO (ALL. 14)

*

TRIS DI OSTRICHE (MIS.5) (ALL. 13)

*

BRUSCHETTA AL *POLPO, POMODORINI E OLIVE (ALL. 1,13)

*

BRUSCHETTA CON SALMONE AFFUMICATO E ROBIOLA (ALL. 1,5,14)

*

BRUSCHETTA CON GAMBERI AL CHILI E CUBETTI DI AVOCADO (ALL. 1,12)

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

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 (SP)

SULLA SECONDA CONSUMAZIONE SARÀ APPLICATO UNO SCONTO DI € 1

Cocktails

		PRIMA CONSUMAZIONE	SECONDA CONSUMAZIONE
BIRILLO BITTER MARTINI RISERVA, AMARO GARRIGA, MARTINI RISERVA RUBINO, SODA AL CHINOTTO, BITTER RABBARO		€ 14,00	€ 12,00
ORA PAI BLEND WHITE RHUM OVERPROOF, BLEND DARK RHUM CARIBBEAN, MIXED FLOWER LIQUEUR, SPREMITA DI POMPELMO, SPREMITA DI ARANCIA, ORZATA, PUREA PASSION FRUIT		€ 16,00	€ 14,00
AMERICAN MARTINI AMERICAN GIN, VERMOUTH EXTRA DRY, CIPOLLINA SOTT'ACETO		€ 15,00	€ 14,00
INDIAN MARTINI GIN TANQUERAY RANGPUR, NOILLY PRATT, BITTER VIOLENTO		€ 15,00	€ 14,00
RED PASSION PUREA LAMPONE, CHAMPAGNE		€ 14,00	€ 12,00
FRENCH PASSION PUREA PASSION FRUIT, CHAMPAGNE		€ 14,00	€ 12,00
KIA ORA DARK RHUM CARIBBEAN, LIQUORE MARACUJA, SPREMITA LIME, SPREMITA ARANCIA, NETTARE GUAVA, SCIROPPO MELOGRANO, ZUCCHERO AL THE VERDE		€ 16,00	€ 14,00
EXOTIC MOOD GIN BIG GINO EXOTIC DREAM, SUCCO DI BERGAMOTTO, SCIROPPO FAVA TONKA, PEYCHAUD'S BITTER, INDIAN TONIC		€ 14,00	€ 12,00

		PRIMA CONSUMAZIONE	SECONDA CONSUMAZIONE
G-PUNCH BLEND DARK RHUM CARIBBEAN, BRANDY, SHERBET DI LIMONI BIO, GINGER BEER, NOCE MOSCATA		€ 15,00	€ 13,00
1786 CAMPARI BITTER, MARTINI RISERVA AMBRATO, GINGER BEER, FEE BROTHERS RHUBARB BITTERS		€ 14,00	€ 12,00
ST. AMBROEUS CAMPARI BITTER, CARPANO ANTICA FORMULA, BITTER ORANGE, ZEST LIMONE		€ 14,00	€ 12,00
70' VINTAGE BITTER ROUGE, VERMOUTH CARLO ALBERO BIANCO, ANGOSTURA, SODA AL CEDRO		€ 14,00	€ 12,00
GLOBE ROYALE CAMPAGNE, RYE WHISKEY, ROSOLIO DI VISCIOLE, ZOLLETTA ZUCCHERO, PEYCHAUD'S BITTER		€ 15,00	€ 13,00
GUSANO DESAPARECIDO MEZCAL JOVEN, SPREMUTA DI KALAMANSI, GINGER BEER, SPREMUTA DI ARANCIA E ZUCCHERO AL TIMO		€ 15,00	€ 13,00
SAN LUIS TEQUILA, MEZCAL JOVEN, SUCCO LIME, SCIROPPLO DI AGAVE		€ 14,00	€ 12,00

		PRIMA CONSUMAZIONE	SECONDA CONSUMAZIONE
JAPAN TOMATO LONDON DRY GIN, ESTRATTO DI POMODORO PACHINO, SUCCO LIME, SCIROPPO AL WASABI		€ 14,00	€ 12,00
HAITI FLOWER BITTER ROUGE BIANCO, VERMOUTH CARLO ALBERTO BIANCO, BITTER DANDELION, SODA AL POMPELMO		€ 14,00	€ 12,00
CONTE ROSSO GIN SUPER PREMIUM, BITTER GALLIANO, MARSALA RISERVA FLORIO 1840, VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA, ZEST ARANCIA		€ 16,00	€ 14,00
SWING GIN PREMIUM, GINGER BEER, PEYCHAUD'S BITTER, SUCCO DI LIME E ZUCCHERO		€ 14,00	€ 12,00

Long drinks analcolici



		PRIMA CONSUMAZIONE
EASY LIGHT PUREA FRESCA MANGO, SUCCO ARANCIA, GINGER SYRUP, SPREMUTA DI KALAMANSI		€ 12,00
FANCY FRUITS PUREA FRESCA PASSION FRUIT, SUCCO ANANS, GINGER SYRUP		€ 12,00
BELLOFRESCO SPREMUTA POMPELMO, SUCCO KALAMANSI, SUCCO BERGAMOTTO, PUREA DI SUSINA GIALLA		€ 12,00
PIRANDELLO SUCCO ANANAS, SUCCO LIMONE, SUCCO PESCA, PUREA FRAGOLA		€ 12,00
ROSSODISERA INFUSO AI FRUTTI ROSSI, ZUCCHERO ALLA FAVA TONKA, SODA AL POMPELMO		€ 12,00
SAINT MARTIN SUCCO ANANAS, SUCCO LIME, PUREA FRESCA LAMPONE, PUREA FRESCA GUAVA		€ 12,00

SECONDA CONSUMAZIONE € 10

Bibite e succhi di frutta

PRIMA CONSUMAZIONE € 12,00
SECONDA CONSUMAZIONE € 7,00

Bollicine italiane e francesi

	 CALICE 12 CL	 BOTTIGLIA
FRANCIACORTA BRUT CUVÉE ROYALE TENUTA MONTENISA M. ANTINORI	€ 13,00	€ 60,00
FRANCIACORTA BRUT CA' DEL BOSCO	€ 13,00	€ 65,00
FRANCIACORTA D.O.C.G. MOSNEL ROSÈ	€ 13,00	€ 60,00
FRANCIACORTA D.O.C.G. MOSNEL PAS DOSÈ	€ 13,00	€ 60,00
FRANCIACORTA SATEN GATTI	€ 13,00	€ 60,00
PROSECCO D.O.C. ASTORIA	€ 12,00	€ 45,00
CHAMPAGNE PERRIER JOUET GRAN BRUT	€ 16,00	€ 100,00

LA BOTTIGLIA SI INTENDE PER UN MASSIMO DI QUATTRO PERSONE.

SULLA SECONDA BOTTIGLIA SARÀ APPLICATO UNO SCONTO DI € 5 SUL PREZZO DI LISTINO.

SECONDO CALICE FRANCIACORTA € 11

* SECONDO CALICE PROSECCO ASTORIA € 8



LA NOSTRA CARTA BOLLICINE COMPLETA È DISPONIBILE SU RICHIESTA.

Vini bianchi

	 CALICE 15 CL	 BOTTIGLIA
RIBOLLA GIALLA ALTURIS (FRIULI)	€ 12,00	€ 45,00
ALBENTE (FALANGHINA) FEUDI S. GREGORIO (CAMPANIA)	€ 12,00	€ 45,00
CHARDONNAY AZ. FORCHIR (FRIULI)	€ 12,00	€ 45,00
TRAMINER AROMATICO PALADIN (VENETO)	€ 12,00	€ 45,00
VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. CANTINE MESA	€ 12,00	€ 45,00

LA BOTTIGLIA SI INTENDE PER UN MASSIMO DI QUATTRO PERSONE - SULLA SECONDA BOTTIGLIA SARÀ APPLICATO UNO SCONTO DI € 10 SUL PREZZO DI LISTINO - SECONDO CALICE € 8

Vini rossi

	 CALICE 15 CL	 BOTTIGLIA
CABERNET SAUVIGNON AZ. FORCHIR (FRIULI)	€ 12,00	€ 45,00
VALPOLICELLA D.O.C. TERRE DI LEONE (VENETO)	€ 12,00	€ 45,00
REFOSCO P.R. ALTURIS (FRIULI)	€ 12,00	€ 45,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARRAMIERO	€ 12,00	€ 45,00
ROSSO DI TOSCANA I.G.T. FELSINA	€ 12,00	€ 45,00

LA BOTTIGLIA SI INTENDE PER UN MASSIMO DI QUATTRO PERSONE - SULLA SECONDA BOTTIGLIA SARÀ APPLICATO UNO SCONTO DI € 10 SUL PREZZO DI LISTINO - SECONDO CALICE € 8
LA NOSTRA CARTA DEI VINI COMPLETA È DISPONIBILE SU RICHIESTA.

Birre

<p>BIRRE ALLA SPINA: STELLA ARTOIS (5,2°) 40 CL WEISS FRANZISKANER (5,5°) 50 CL ARTIGIANALE LISA (BIRRIFICIO DEL BORGO) (5°) 40 CL SECONDA CONSUMAZIONE € 8,00</p>	<p>€ 12,00 € 12,00 € 12,00</p>
<p>BIRRE IN BOTTIGLIA DA 0,33: CORONA, TENNENT'S, MENABREA SECONDA CONSUMAZIONE € 8,00</p>	<p>€ 12,00</p>
<p>BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA DA 0,33: LA LISTA DELLE BIRRE ARTIGIANALI È DISPONIBILE SU RICHIESTA. SECONDA CONSUMAZIONE € 8,00</p>	<p>€ 12,00</p>
<p>BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA DA 0,75: DAL "BIRRIFICIO ITALIANO" DI LURAGO MARINONE (CO) LA BOTTIGLIA DA 0,75 CL SI INTENDE PER UN MASSIMO DUE PERSONE. SECONDA BOTTIGLIA € 18,00</p> <p>B.I. WEIZEN (5°) INTERPRETAZIONE DELLO STILE BAVARESE DEL BIRRIFICIO ITALIANO; 50% DI MALTO DI FRUMENTO, LUPPOLATURA LEGGERA, PROFUMO DI BANANE E SPEZIE CON NOTE ERBACEE; NON FILTRATA, MOLTO FRESCA E BEVERINA.</p> <p>TIPOLIS (5,2°) 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 MA NON INVADENTE, FINALE AMARO MOLTO STUZZICANTE.</p> <p>BIBOCK (DOPPIO MALTO - 6,2°) BIRRA AMBRATA E FORTE D'ISPIRAZIONE TEDESCA, ANCHE SE ORIGINALMENTE PERSONALIZZATA! COLORE AMBRATO ARANCIO BRILLANTE, PROFUMO DI ALBICOCCA E PESCA CON LUPPOLO ERBACEO E SPEZIATO, IL MALTO DÀ SENTORI DI NOCCIOLA E CARMELLO; CORPO RICCO E PIENO CON RETROGUSTO COMPLESSO.</p>	<p>€ 24,00</p>

MAGGIORAZIONI PER DISTILLATI E LIQUORI DI PREGIO A RICHIESTA NEI DRINK

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:
BEEFEATER**

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 DEL QUEENSLANDE PRODOTTI DERIVATI
7. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
8. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN TRACCE
9. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
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 - INFO@GLOBEINMILANO.IT - 02.55181969



GLOBEMILANO



GLOBEMILANO