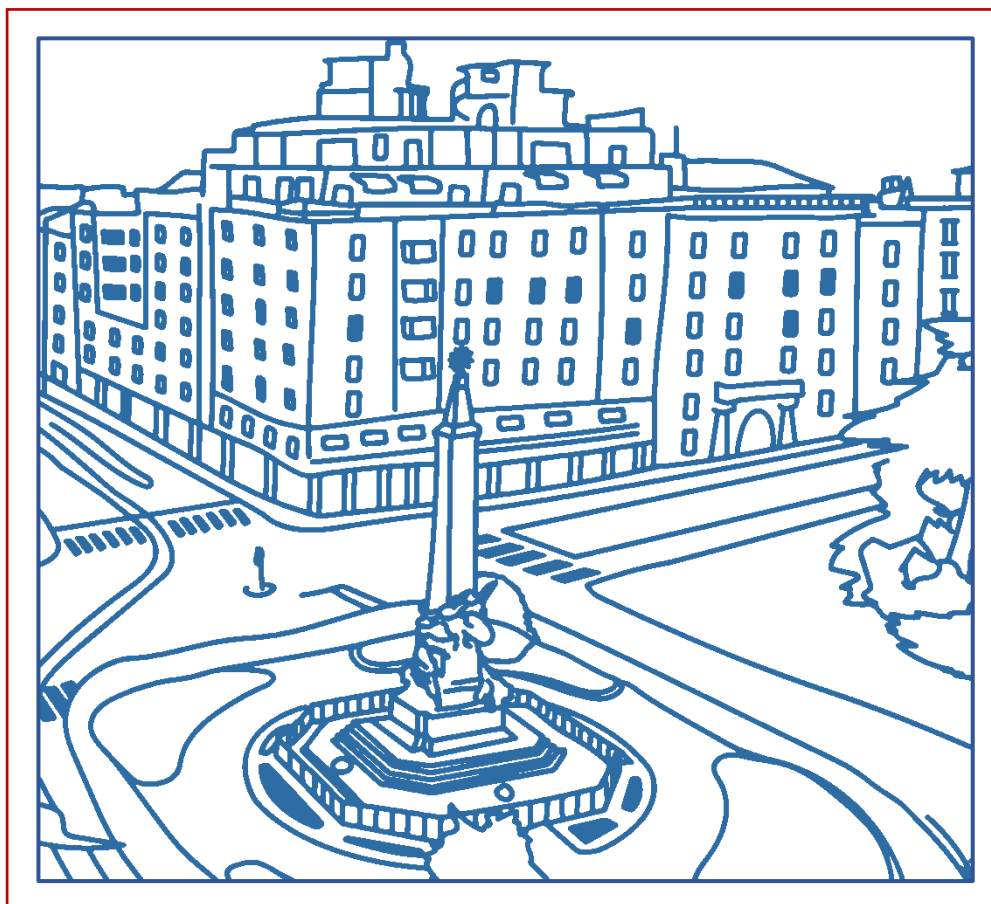


Brunch

€ 26,00 / PERSONA
(CAFFE' AMERICANO INCLUSO)





Il Brunch comprende

Assaggi di Salato

CLUB SANDWICH CON SALMONE AFFUMICATO, POMODORO,
LATTUGA, SALSA BERNESE 1-2-7-14

BRASATO DI MANZO CON POLENTA GIALLA MORBIDA 1-5

QUICHE ALLE VERDURE 1-2-5

POMODORO RIPIENO FARCITO AL TONNO IN PANURE AROMATICA 1-14

ZUCCHINE RIPIENE VEGETARIANE 1-2-5

Un Piatto a scelta tra

UOVA STRAPAZZATE E BACON 2-5

oppure

OMELETTE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO 2-5

oppure

UOVA AL TEGAMINO CON PROSCIUTTO AFFUMICATO AL FORNO 2

oppure

FUSILLI DI GRAGNANO CON RAGU' BOLOGNESE 1-4-9-11

Assaggi di Dolce

PANCAKE ALLA VANIGLIA E SCIROPPO D'ACERO 1-2-5

CREMOSO ALLA NOCCIOLA E NOCCIOLE TOSTATE 2-5-6

CROSTATA AL CIOCCOLATO E COCCO 1-2-5-6

CAPRESE ALLE CASTAGNE 2-5-6



Menu alla Carta

Antipasti

INSALATA DI *POLPO CON PATATE, OLIVE LIGURI E POMODORINI	13	€16,00
PIATTO DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	1-5-14	€18,00
LA BUFALATA - CRUDO S. DANIELE CON MOZZARELLA DI BUFALA	5	€16,00
SALMONE AFFUMICATO CON INSALATINA, CROSTINI E BURRO DI MALGA	1-5-14	€16,00

Primi e piatti unici

SPAGHETTI CON MEZZA ASTICE, SUA POLPA E POMODORO	1-12	€28,00
RAVIOLI DI CARNE FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA	1-2-5	€14,50
LASAGNE CON RAGU' ALLA BOLOGNESE	1-2-5-11	€14,00
RISOTTO GIALLO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO DI VITELLO	1-5-11	€30,00
SPAGHETTI ALLE MERAVIGLIE DEL MARE	1-8-12-13-14	€28,00

Secondi

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA" SERVITO CON PANE MORBIDO, PANCETTA, BRIE, MISTICANZA, CARCIOFINI	1-5	€13,50
CONTROFILETTO DI MANZO (CUBE ROLL) URUGUAY (ALLEVATO A GRANO) ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO	5	€24,00
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA" CON PEPE ROSA, ROSMARINO E PATATE AL FORNO	5	€22,00
COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA" ALLA GRIGLIA	5 100 GR /	€8,00
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE AL FORNO	1-2-5	€23,00
BRANZINO SPINATO ALLA GRIGLIA CON SPINACI	14	€20,00
SPADELLATA DI PESCE E *CROSTACEI CON PEPERONI FRIAROLI, POMODORINI E FAGIOLINI	8-12-13-14	€27,00

Dessert



SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON CREMA CAFFÈ	1-2-5-6	€8,00
MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI CON SALSA DI LAMPONI	5-2-6	€8,00
CREM CARAMEL	5-2	€8,00
TORTINO AL CIOCCOLATO E PERE CON CREMA VANIGLIA	1-2-5-6	€8,00
CROSTATA DI MELE CON CREMA VANIGLIA	1-2-5-6	€8,00
TIRAMISU "GLOBE" SU CREMA DI CAFFÈ	1-2-5-6	€8,00
INSALATA DI FRUTTA FRESCA MISTA		€7,00
ANANAS		€7,00
SORBETTO		€7,00

Bevande

ACQUA MIN. SURGIVA DA LT 0,75	€4,00
ACQUA MIN. SURGIVA DA LT 0,50	€2,00
BIBITE / SUCCHI	€5,00
SPREMUTA	€5,50
SUCCO MIRTILLO	€5,50
TONICHE SPECIAL	€5,50

Birre alla spina

STELLA ARTOIS - CL 20 (5°)	€4,00
STELLA ARTOIS - CL 40 (5°)	€6,00
WEISS FRANZISKANER - CL 30 (5°)	€5,00
WEISS FRANZISKANER - CL 50 (5°)	€7,00
LEFFE ROUGE - CL 33 (6,6°)	€6,50

N.B. ELENCO ALLERGENI

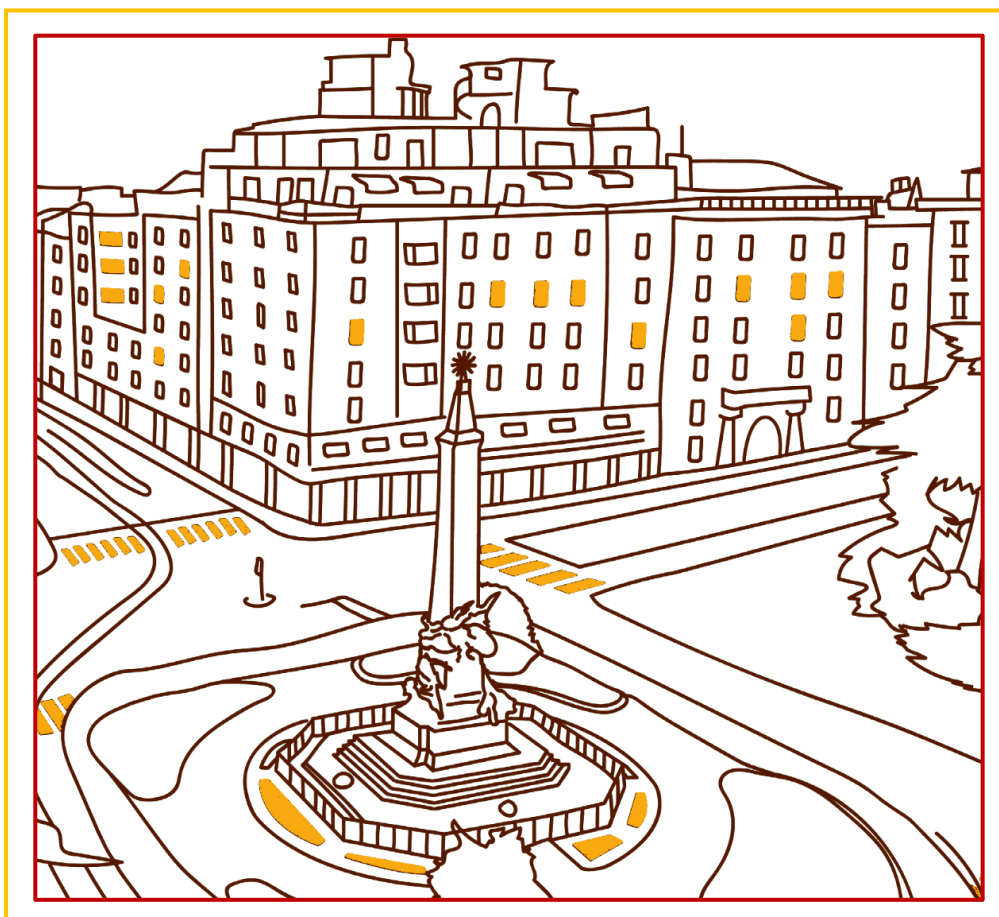
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ FRUMENTO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI - 2. UOVA E PRODOTTI DERIVATI - 3. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI - 4. SOIA E PRODOTTI DERIVATI - 5. LATTE E PRODOTTI DERIVATI - 6. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND) E 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



globe
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Brunch

€ 26.00 / PER PERSON
(AMERICAN COFFEE INCLUDED)





Brunch

Savoury Tastings

CLUB SANDWICH WITH SMOKED SALMON, TOMATO,
LETTUCE, BERNESE SAUCE 1-2-7-14

BRAISED BEEF WITH SOFT YELLOW POLENTA 1-5

VEGETABLE QUICHE 1-2-5

STUFFED TOMATO WITH TUNA AND AROMATIC BREADCRUMBS 1-14

VEGETARIAN STUFFED ZUCCHINI 1-2-5

One choice from the following dishes

SCRAMBLED EGGS WITH BACON 2-5

or

HAM AND CHEESE OMELETTE 2-5

or

FRIED EGGS WITH OVEN SMOKED HAM 2

or

FUSILLI PASTA BOLOGNESE 1-4-9-11

Sweet Tastings

VANILLA AND MAPLE SYRUP PANCAKES 1-2-5

HAZELNUT CREAM WITH TOASTED HAZELNUTS 2-5-6

CHOCOLATE AND COCONUT TART 1-2-5-6

CHESTNUT CAPRESE CAKE 2-5-6



Menu - Alternative to Brunch

Starters

OCTOPUS* SALAD WITH POTATO, CHERRY TOMATOES AND OLIVES	13	€16,00
CANTABRIAN SEA ANCHOVIES	1-5-14	€18.00
LA BUFALATA – S. DANIELE HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA	5	€16.00
SMOKED SALMON WITH SALAD, CROUTONS AND BUTTER	1-5-14	€16.00

Pasta

SPAGHETTI WITH LOBSTER, ITS PULP AND TOMATO	1-12	€28.00
HOME MADE MEAT RAVIOLI WITH BUTTER AND SAGE	1-2-5	€14.50
LASAGNE BOLOGNESE	1-2-5-11	€14.00
MILANESE YELLOW RISOTTO WITH VEAL OSSOBUCO	1-5-11	€30.00
SEAFOOD SPAGHETTI	1-8-12-13-14	€28.00

Fish and Meat

PIEDMONT FASSONA BEEF BURGER SERVED WITH SOFT BREAD, BACON, BRIE CHEESE, MIXED LEAF SALAD, ARTICHOKE	1-5	€13.50
GRILLED SIRLOIN STEAK (CUBE ROLL) "ABERDEEN" URUGUAY WITH ROAST POTATOES	5	€24.00
BEEF TAGLIATA WITH PINK PEPPER, ROSEMARY AND ROAST POTATOES	5	€22.00
GRILLED BEEF T-BONE STEAK WITH ROAST POTATOES	5	100 GR / €8.00
MILANESE VEAL CUTLET WITH ROAST POTATOES	1-2-5	€23.00
GRILLED DEBONED SEA BASS WITH SPINACH	14	€20.00
PAN SEARED FISH AND *SEAFOOD WITH SWEET PEPPERS, CHERRY TOMATOES AND GREEN BEANS	8-12-13-14	€27.00



Dessert

AMARETTO PARFAIT WITH COFFEE CREAM	1-2-5-6	€8.00
THREE CHOCOLATES MOUSSE WITH RASPBERRY SAUCE	2-5-6	€8.00
CRÈME CARAMEL	5-2	€8.00
CHOCOLATE AND PEAR CAKE WITH VANILLA CREAM	1-2-5-6	€8.00
APPLE TART WITH VANILLA CREAM	1-2-5-6	€8.00
"GLOBE" TIRAMISU WITH COFFEE CREAM	1-2-5-6	€8.00
FRUIT SALAD		€7.00
PINEAPPLE		€7.00
SORBET		€7.00

Drinks

MINERAL WATER SURGIVA LT 0,75	€4.00
MINERAL WATER SURGIVA LT 0,50	€2.00
SOFT DRINK / FRUIT JUICE	€5.00
ORANGE / GRAPEFRUIT FRESH JUICE	€5.50
BLUEBERRY JUICE	€5.50
SPECIAL TONIC WATER	€5.50

Drought Beer

STELLA ARTOIS - ML 200 (5% ABV)	€4.00
STELLA ARTOIS - ML 400 (5% ABV)	€6.00
WEISS FRANZISKANER - ML 300 (5% ABV)	€5.00
WEISS FRANZISKANER - ML 500 (5% ABV)	€7.00
LEFFE ROUGE - ML 330 (6,6% ABV)	€6.50

N.B. LIST OF ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN (I.E. WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT, THEIR HYBRIDISED STRAINS) AND DERIVED PRODUCTS - 2. EGGS AND EGG PRODUCTS - 3. PEANUTS AND DERIVED PRODUCTS - 4. SOYBEANS AND DERIVED PRODUCTS - 5. MILK AND DERIVED PRODUCTS - 6. NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS) AND DERIVED PRODUCTS - 7. SESAME SEEDS AND DERIVED PRODUCTS - 8. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES TRACES - 9. MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS - 10. LUPIN BEAN AND DERIVED PRODUCTS - 11. CELERY AND DERIVED PRODUCTS - 12. CRUSTACEANS AND PRODUCTS MADE FROM SHELLFISH - 13. MOLLUSCS AND DERIVED PRODUCTS - 14. FISH PRODUCTS