

PROPOSTE DELLA SETTIMANA

Riso alla cantonese: con uovo strapazzato, piselli, prosciutto, zucchine, germogli di soia, funghi shitake	2-4	€11,50
Carpaccio cotto di tacchinella con salsa tartara e insalata di patate e fagiolini	2	€12,50
Parmigiana di zucchine con coulis di pomodoro e stracciatella di mozzarella	5	€11,00
Baccalà marinato con verdure fini crude all'olio e limone	14	€15,00
Impepata di cozze con crostoni di pane	1-13	€12,00
Carpaccio di Fassona de "La Granda" con tartufo nero e formaggio di fossa	5	€16,00

LA BUFALATA

mozzarella di bufala con prosciutto crudo di San Daniele d.o.p	5	€14,00
--	---	--------

PROPOSTE GLOBE

(piatti comprensivi di ½ naturale e caffè espresso)

BREAK - Saltimbocca alla romana con gnocchi di patate all'inglese (burro e parmigiano)	1-2-5	€16,00
UNICA - Trancetto di pesce spada alla messinese (con pane aromatico) con riso basmati in crema di zucchine	1-2-14	€17,00

Risotto con fave, pecorino e speck	5-11	€12,50
Tagliatelle fatte in casa con ragù alla bolognese	1-2-11	€13,00
Scialatielli con *totanetti, acciughe, capperi e cime di rapa	1-13	€14,00

DESSERT DELLA SETTIMANA

Cheese cake ai fiori d'arancio con zeste candite al cioccolato e crema al marsala	1-2-5-6	€8,00
---	---------	-------

* prodotto congelato

N.B: la porzione abbondante corrisponde ad 1 porzione e mezza

N.B: variazioni sui piatti o sui contorni comportano differenze di prezzo

IL PESCE CRUDO

TARTARE DI 1 SOLO TIPO: *(battuta al coltello)*

*tonno / salmone / ricciola / spada 14 €15,00

PIATTO MISTO "MEDITERRANEO"

assaggi di tutte le tartare e *mazzancolla 12-14 €21,00

FILETTI DI 1 SOLO TIPO:

*tonno / salmone / ricciola / spada 14 €15,00

PIATTO MISTO "CRUDITÀ"

assaggi di tutti i tipi di filetti e *mazzancolla 12-14 €21,00

*MAZZANCOLLE di Sicilia *(Rosso di Mazara)* 12 a porzione / €15,00

*SCAMPI 12 al pezzo / €6,00

*KING CRAB BOLLITA *(chela di granchio Reale – 500 gr)*

con salsa tartara 5-12 €45,00

½ ASTICE BOLLITO servito con salse 5-12 €24,00

CAVIALE OSCIETRA

servito con pane tostato e burro francese 14-1-5 100 gr / €99,00

(Le porzioni abbondanti di 1 sola qualità di pesce equivalgono a 1 porzione e ½)

LE NOSTRE OSTRICHE 13

TARBOURIECH PERLE ROSE N°2 Sud Francia *(Etang de Thoe)* €7,00

PLEIADE POGET PAPILLON N°5 Marenes Oleron €3,00

TSARSKAYA N°3 Bretagna *(Baia Mont St. Michel)* €6,00

GILLARDEAU N°2 Marenes Oleron €6,00

REGAL N°5 Irlanda €3,00

MAJESTIC N°2 Irlanda Donegal bay €6,00

SENTINELLE N°5 Irlanda Dundrum bay €3,00

Alcune ostriche sono solo stagionali, altre sono disponibili tutto l'anno
(chiedete ai nostri camerieri gli arrivi giornalieri - I prezzi tengono conto della pezzatura)

* prodotto congelato

PLATEAU

1-5-8-12-13-14

PETIT

€18,00

2 ostriche della 5° misura, 2 gamberi cotti, tartare di salmone,
*polpo cotto con pomodorini e olive, verdure crude, pane ai cereali

MINI

€24,00

2 ostriche della 5° misura, 2 ostriche Fines de Clair, 4 gamberi cotti, 4 bulot,
crudo di salmone, 2 crostini con acciughe del Mar Cantabrico, verdure crude

MEDIO

€37,00

4 ostriche della 5° misura, 4 ostriche Fines de Clair, 8 gamberi cotti,
2 crostini con salmone affumicato, 2 *scampi, 4 *gamberi rossi, riccioli di burro

GLOBE

€95,00

10 ostriche Fines de Clair, 4 gamberi cotti, 2 scampi* crudi,
4 cannolicchi, 6 bulot, 1 pinza di granchio, ½ astice, cozze, vongole,
fasolare, assaggi di tartare di *tonno, spada, ricciola, salmone

Eventuali variazioni potranno comportare prezzi differenti da quelli indicati

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare i nostri semilavorati vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04; inoltre, per salvaguardarne la freschezza, alcuni crostacei sono abbattuti a temperature negative dal produttore e il nostro tonno è categoria "superfrozen".

* prodotto congelato

I POKE

VEGETARIANO

Riso, mango, avocado, edamame, insalata, cavolo rosso €10,00

POLLO

Riso, pollo, teriyaki, avocado, cetrioli, wakame, edamame, pepe nero, sesamo, pomodorini 7 €11,00

TUNA

Cubi *tonno, riso, cetriolo, goma wakame, edamame, rapanelli, tobikko giallo 14 €13,00

SAKE

Cubi salmone, riso, fragole, erba cipollina, avocado, edamame, insalata, uova di salmone, semi di sesamo 14-7 €13,00

UNAGI

Anguilla, riso, edamame, *gamberi, insalatina, wakame, cetriolo 14-12-8 €16,00

EBI

*Gambero fritto, *cubi gamberi, riso, edamame, rucola, pomodorini, mais 1-8-12 €13,00

LE INSALATONE

RICCA DELLO CHEF

Tris di insalate, mais, carote, pomodoro, uova sode, mozzarella, tonno, olive 2-5-14 €12,00

GRECA "GLOBE"

Lattuga, pomodoro, acciughe, olive, feta, yogurt condito e cetrioli 5-14 €12,00

CESAR SALAD "GLOBE"

Insalata verde, scaglie di grana, pomodorini, pane tostato, striscioline di pollo e salsa al formaggio 1-5-2 €12,00

DELIZIOSA

Bresaola a fettine, ciliegie di mozzarella, insalate, pomodorini, rucola, mais, carote, olive taggiasche 5 €12,00

** prodotto congelato*

GLI HAMBURGER

(Serviti con pane morbido)

DI CHIANINA

Servito con insalata verde, mozzarella vaccina, pomodoro, funghi champignon trifolati 1-5 €12,00

DI FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA"

Servito con pancetta, brie, misticanza, carciofini 1-5 €12,00

DI TACCHINO

Servito con zucchine alla griglia, scamorza affumicata, cotto alla brace, pomodorini confit 1-5 €11,00

*MAXI BURGER GLOBE

Hamburger di scottona italiana (gr. 180) salsa bbq leggermente piccante, scamorza affumicata, pancetta arrosto, pomodoro spadellato, melanzane alla parmigiana e insalata spumiglia 1-5 €15,00

*BURGER "BIG GLOBE"

Hamburger di fassona piemontese (gr. 250) asiago mezzano, n'duja, insalata ghiaccio, mozzarella di bufala, cipolle di Tropea caramellate all'aceto di lugana, filetti di peperone all'aceto, capperi 1-5 €15,00

**Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare i nostri hamburger a pezzatura maggiorata vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04;*

** prodotto congelato*

MENU

Battuta di carne "La Granda" al coltello con insalate fini e salsa al limone	1-9	€15,00
Piatto di acciughe del Mar Cantabrico	1-5-14	€18,00
Pasta di Gragnano con melanzane e ricotta salata	1-5	€12,00
Ravioli di carne al burro e salvia trafilati a mano	1-2-5	€14,00
Spaghetti alle meraviglie del mare	1-8-12-13-14	€25,00
Risotto giallo alla milanese con ossobuco	1-5-11	€28,00
Branzino alla griglia con spinaci	14	€17,00
Branzino al sale di grossa pezzatura (servito con patate e spinaci)	14	100 gr / €6,50
Pesce spada alla griglia con spinaci	14	€19,00
Spadellata di pesce e *crostacei con pomodorini, peperoni friaroli e fagiolini	8-12-13-14	€27,00
Filetto di *tonno al sesamo con spinaci	7-14	€21,00
Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno	1-2-5	€23,00
Cotoletta "al grissino" con rucola e pomodorini	1-2	€15,00
Controfiletto di manzo (<i>cube roll</i>) "Aberdeen" Uruguay alla griglia con patate al forno	5	€22,00
Petto di pollo alla griglia con patate al forno	5	€13,00
Costata di Fassona piemontese "La Granda" (<i>presidio slow food</i>) alla griglia	5	100 gr / €8,00
Tagliata di Fassona "La Granda" con pepe rosa, rosmarino e patate al forno	5	€21,00
Filetto di manzo di Garronese di Blonde d'Aquitane alla griglia con patate al forno	5	€26,00
Composizione di verdure grigliate		€8,00
Piatto di verdure cotte		€7,00
Insalata mista		€6,00
Patate fritte		€5,00

* *prodotto congelato*

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	€7,00
Tortino al cioccolato e pere con crema vaniglia	1-2-5-6	€8,00
Crostata di mele con crema vaniglia	1-2-5-6	€7,00
Dessert della settimana <i>(vedere pagina del menu "Proposte della Settimana")</i>		

FRUTTA FRESCA E SORBETTI

Insalata di frutta		€6,50
Aggiunta di gelato	5-2	€1,50
Ananas		€6,50
Insalata di arance con mandorle, caramello e cioccolato	6	€6,50
Sorbetti: <i>limone / mandarino / mela verde / passion fruit / uva fragola</i>		€6,50
Aggiunta di liquore		€1,50

Questo è il nostro menu: piatti della cucina italiana e, occasionalmente, proposte di tradizioni culinarie estere, rivisitate dal nostro **CHEF GIANFRANCO SEMENZATO**. La nostra forza è rappresentata dagli ingredienti, materie prime di qualità unite a tecniche di lavorazione e produzione all'avanguardia.

Abbiamo alcuni prodotti di cui vogliamo sottolineare l'eccellenza

- la carne dell'allevamento "La Granda" (piemontese) presidio slow food
- le acciughe spagnole del Mar Cantabrico, conosciute come le "migliori del mondo"
- la pasta di semola esclusivamente di Gragnano "Cav. Afeltra", senza tralasciare la nostra pasta fresca prodotta artigianalmente, ripiena e non.

SEGNALIAMO 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 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

Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti del menù. Il libro degli allergeni è a disposizione su richiesta

Il consumatore è pregato di comunicare al personale prima dell'ordinazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare i nostri semilavorati vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04; inoltre, per salvaguardarne la freschezza, alcuni crostacei sono abbattuti a temperature negative dal produttore e il nostro tonno è categoria "superfrozen".