

PROPOSTE DI VINO A BICCHIERE

BIANCHI

	BICCHIERE 15 cl.	CARAFFA 50 cl.
Pecorino d.o.c. '21 – Marramiero (Abruzzo)	€ 7,00	€ 22,00
Rosato Salento (negroamaro) i.g.t '21 – Cantine Vespa	€ 6,50	€ 20,00
Roero Arneis d.o.c.g. '22 – A. Negro (Piemonte)	€ 7,00	€ 22,00
Fiano Salento i.g.t. '21 - Cantine Vespa	€ 7,00	€ 22,00
Verdicchio di Jesi d.o.c. '22 – S. Barbara (Marche)	€ 6,50	€ 20,00

ROSSI

	BICCHIERE 15 cl.	CARAFFA 50 cl.
Cote du Rhone a.o.p. '21 – Chapoutier (Francia)	€7,50	€23,00
Rosso Toscano i.g.t. '20 – Felsina (Toscana)	€6,50	€20,00
Pinot nero d.o.c. '21 – Colterenzio (A. Adige)	€7,50	€25,00
Nebbiolo Langhe d.o.c. '21 – A. Negro (Piemonte)	€7,50	€23,00

PROPOSTE PER L'APERITIVO A FLUTE

Ca' del Bosco Cuvee Prestige	€12,00
Franciacorta d.o.c.g. Saten E. Gatti	€12,00
Franciacorta d.o.c.g. Rosè Vezzoli	€12,00
Franciacorta d.o.c.g. Pas Dosè Vezzoli	€12,00
Prosecco Astoria	€6,50
Champagne Laurent Perrier “la Cuvee”	€16,00

ACQUA

Acqua Minerale Surgiva	lt.0,75	€4,00
Acqua Minerale Surgiva	lt.0,50	€2,00

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 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”.

Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate accidentali.

PROPOSTE DELLA SETTIMANA

Insalata calda di quinoa alle verdure con feta sbriciolata	5	€13,00
Rosetta di bresaola con songino, pomodorini e scaglie di grana	5	€16,00
Totanetti* e gamberi* spadellati su hummus di ceci, nido di zucchine e porri saltati e veletta di pane	7-8-12-13	€17,00
Cubi di salmone al forno con patate, carote e minitaccole al vapore, olive taggiasche e citronette	14	€17,00
Carpaccio di Fassona de "La Granda" con rucola, spumoncini di stracchino e crostini di pane al timo	5-1	€16,00

LA BUFALATA

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di San Daniele d.o.p	5	€16,00
Insalata "caprese" con mozzarella di bufala	5	€13,00

PROPOSTE GLOBE

(piatti comprensivi di ½ naturale e caffè espresso)

BREAK – Spallotto di vitello brasato, glassato con verdurine e risotto alla parmigiana	1-5-11	€17,50
UNICA – Filetto di *sanpietro alla pizzaiola con farro alle verdure	1-11-14	€17,50

Risotto con caprino, lime e pepe rosa	11-5	€14,00
Gnocchi di ricotta e polenta con sugo di funghi misti	1-2-5-11	€14,50
Calamarata con brandade di *merluzzo, pomodorini e patate	1-9-14	€15,50

DESSERT DELLA SETTIMANA

Millefoglie con crema al cioccolato bianco, menta e lamponi su coulis di frutti rossi	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 €17,00

PIATTO MISTO "MEDITERRANEO"

assaggi di tutte le tartare di pesce + 2 gamberi cotti 14-8 €23,00

PIATTO MISTO "CRUDITÀ"

assaggi di tutti i tipi di filetti di pesce + 2 gamberi cotti 14-8 €23,00

*SCAMPI 12-8 *al pezzo/* €9,00

ASTICE BOLLITO servito con salse 5-12 €36,00

(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 deThoe)* €7,50

GILLARDEAU N°2 *Marennes Oleron* €7,50

PLEIADE POGET PAPILLON N°5 *Marennes Oleron* €3,00

REGAL N°5 *Irlanda* €3,00

SENTINELLE N°5 *Irlanda (Dundrum bay)* €3,00

SAN TEODORO N°3 *Sardegna* €5,00

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

€20,00

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

MINI

€27,00

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

€48,00

3 ostriche della 5° misura, 3 ostriche Fines de Clair, 6 gamberi cotti,
2 crostini con salmone affumicato, 2 crostini con acciughe del Mar Cantabrico,
2 *scampi, riccioli di burro

GLOBE

€135,00

1 Astice, 8 ostriche Fines de Clair, 6 gamberi cotti, 2 *scampi,
4 cannolicchi, 6 bulot, 2 crostini con salmone affumicato,
2 crostini con acciughe del Mar Cantabrico, cozze, vongole, fasolari,
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 €12,00

POLLO

Riso, pollo, teriyaki, avocado, cetrioli, wakame, edamame, pepe nero, sesamo, pomodorini 7 €13,00

TUNA

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

SAKE

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

EBI

Cubi di *gambero fritto in salsa teriyaki, riso, edamame, cavolo rosso, avocado, philadelphia 1-5-8-12 €14,00

LE INSALATONE

ALLEGRA

Melanzane alla griglia, pomodorini ciliegini, mozzarella di bufala, olio extravergine alla menta 5 €13,50

RICCA DELLO CHEF

Tris di insalate, mais, carote, pomodoro, uova sode, mozzarella, tonno, olive 2-5-14 €13,50

GRECA "GLOBE"

Lattuga, pomodoro, acciughe, olive, feta, yogurt condito e cetrioli 5-14 €12,50

CESAR SALAD "GLOBE"

Insalata verde, scaglie di grana, pomodorini, pane tostato, striscioline di pollo e salsa al formaggio 1-5-2 €13,50

DELIZIOSA

Bresaola a fettine, ciliegie di mozzarella, insalate, pomodorini, rucola, mais, carote, olive taggiasche 5 €13,50

* prodotto congelato

GLI HAMBURGER

(Serviti con pane morbido)

DI CHIANINA (gr. 180)

Servito con insalata verde, provolone, pomodoro, funghi champignon trifolati, salsa boscaiola 1-5

€13,00

DI FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA" (P.S.F.)

Servito con pancetta, brie, insalata, carciofini 1-5

€12,50

DI TACCHINO

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

€12,00

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

"DOPPIOBURGER" (di Fassona "La Granda" p.s.f) – "special price"

2 Hamburger di fassona La Granda, cheddar, insalata, bacon, cipolla di Tropea caramellata 1-5

€16,00

** prodotto congelato*

MENU

Battuta di carne "La Granda" al coltello con insalate fini e salsa al limone	1-9	€16,00
Piatto di acciughe del Mar Cantabrico	1-5-14	€18,00
Pasta di Gragnano con melanzane e ricotta salata	1-5-9	€13,50
Ravioli di carne al burro e salvia trafilati a mano	1-2-5	€14,50
Spaghetti alle meraviglie del mare	1-8-12-13-14	€28,00
Risotto giallo alla milanese con ossobuco	1-5-11	€28,00
Branzino alla griglia con spinaci	14	€19,00
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	€24,00
Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno	1-2-5	€23,00
Cotoletta "al grissino" con rucola e pomodorini	1-2	€16,00
Controfiletto di manzo (cube roll) "Uruguay" (allevato a grano) alla griglia con patate al forno	5	€23,00
Petto di pollo alla griglia con patate al forno	5	€14,00
Costata di Fassona piemontese "La Granda" (presidio slow food) alla griglia	5	100 gr / €8,00
Tagliata di Fassona "La Granda" con pepe rosa, rosmarino e patate al forno	5	€22,00
Filetto di manzo di Garronese di Blonde d'Aquitane alla griglia con patate al forno	5	€29,00
Composizione di verdure grigliate		€8,00
Piatto di verdure cotte		€8,00
Insalata mista		€7,00
Patate* fritte		€7,00

* 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
Crème 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

Dessert della settimana *(vedere pagina "Proposte della Settimana")*

FRUTTA FRESCA E SORBETTI

Insalata di frutta		€7,00
Aggiunta di gelato	5-2	€1,50
Ananas		€7,00
Insalata di arance con mandorle, caramello e cioccolato	6	€7,00
Sorbetti: <i>limone / mandarino / mela verde / passion fruits</i>		€7,00
Aggiunta di liquore		€1,50