

# Le proposte gourmet del nostro Chef



## Antipasti

Filettini di ricciola marinata con insalata di puntarelle in colatura di alici, crema di bufala e filetti di peperoni di piquillo	5 14	€ 16,00
Crema di zucca mantovana con *gamberi di Mazara alla piastra, gocce di aceto balsamico Bonini stravecchio e pane tostato	1 12	€ 14,00

---

## Primi

Agnolotti di rape rosse fatti a mano ripieni di ribs di manzo su salsa di patate e basilico	1 2 5	€ 14,00
Cavatelli fatti in casa con cappelletti e cimette di rapa, leggermente piccanti	1 13	€ 16,00
Risotto con carciofi e castelmagno, scaloppa di foie gras e coscette di qualglia, gocce di aceto balsamico Bonini stravecchio	1 5 11	€ 16,00

---

## Secondi

Cuore di merluzzo oceanico con brodetto di vongole veraci e cimette di broccolo	1 13 14	€ 18,00
Polpo* in umido alla spagnola (con cipolla rossa, olive nere e salsa di pomodoro)	13	€ 18,00
Filetto di rombo al forno con patate, olive taggiasche e carciofi	1 14	€ 21,00
Guanciolla di vitello in salsa perigoux e purè di patate	1 5	€ 16,00

\*prodotto congelato

**Pane e Coperto € 3,00**

# I Classici del Globe

## Antipasti

Acciughe di barile del Mar Cantabrico con crostini ai cereali e riccioli di burro	1 5 14	€ 18,00
Cappesante fasciate al bacon con crema di topinambur, riduzione di crostacei al lime e pepe rosa	12 13	€ 16,00
Insalata di scampi con carciofi crudi, bacon e sanape di Dijon	9 12	€ 21,00
Cecina de Leon d.o.p. con mozzarella di bufala	5	€ 17,00
Battuta di fassona "La Granda" ( <i>presidio slow food</i> ) con insalatina e salsa senapata	5 9	€ 15,00
"La Bufalata" - Crudo di San Daniele i.g.p. con mozzarella di bufala	5	€ 14,00
Carpaccio di fassona "La Granda" ( <i>presidio slow food</i> ) con misticanza, parmigiano, tartufo nero e sfere di aceto balsamico	5	€ 14,00

## Primi

Paccheri di Gragnano con filetti di pescatrice, pomodorini e olive taggiasche	1 11 12 14	€ 16,00
Spaghetti alle meraviglie del mare	1 12 13 14	€ 25,00
Linguine Cav. Afeltra con mezza astice, sua polpa e pomodoro fresco	1 12	€ 23,00
"Il Mio Cacio e Pepe" (spaghetti di Gragnano Cav. Afeltra, cacio, fave, pepe e guanciale)	1 5	€ 13,00
Ravioli di carne al burro e salvia trafiletti a mano	1 2 5	€ 13,00
<b>Piatto della Tradizione</b> - Risotto giallo alla milanese con ossobuco	1 5 11	€ 26,00

\*prodotto congelato

## Secondi

Branzino al sale di grossa pezzatura	14	<i>all'Hg</i> € 6,50
Spadellata di pesce e *crostacei con pomodorini, peperoni friaroli e fagiolini	1 2 8 13 14	€ 27,00
Filetto di *tonno al sesamo con spinaci	7 14	€ 21,00
Branzino alla griglia con spinaci	14	€ 16,00
Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno	1 2 5	€ 22,00
Controfiletto di manzo ( <i>cube roll</i> ) di black angus "Aberdeen" Uruguay alla griglia con patate al forno	5	€ 21,00
Costata di Black angus alla griglia con patate al forno	5	<i>all'Hg</i> € 9,50
Costata di pezzata nera extra-marezzata alla griglia con patate al forno	5	<i>all'Hg</i> € 6,50
Tagliata di fassona "La Granda" al pepe rosa e rosmarino con patate al forno	5	€ 21,00
Filetto di manzo Garronese di Blonde d'Aquitane alla griglia con patate al forno	5	€ 26,00

## Contorni

Insalata mista - verdure cotte	€ 6,50
Verdure grigliate	€ 8,00
Patate fritte	€ 5,00

\* *prodotto congelato*

# Il Pesce Crudo

<b>Tartare (battuta al coltello) di 1 solo tipo</b>	tonno* o salmone o ricciola o spada	14	€ 15,00
<b>Piatto misto "Mediterraneo"</b>	assaggi di tutte le tartare e *mazzancolla	12 14	€ 21,00
<b>Filetti di 1 solo tipo</b>	tonno* o salmone o ricciola o spada	14	€ 15,00
<b>Piatto misto "crudità"</b>	assaggi di tutti i tipi di filetti e *mazzancolla	12 14	€ 21,00
<b>"Il Marinato"</b>	tonno*, spada, *mazzancolla, cappesante marinati con olio "Polifemo", aceto di lugana e aromi	12 13 14	€ 21,00
<b>Carpacci al naturale</b>	tonno* oppure spada	14	€ 18,00
<b>Mazzancolle* di Sicilia</b>	(Rosso di Mazara)	12	a porzione € 15,00
<b>Scampi*</b>		12	al pezzo € 6,00
<b>King Crab* bollita</b>	(chela di granchio Reale – 500 gr) con salsa tartara	5 12	€ 45,00
<b>1/2 Astice bollito</b>	servito con salse	5 12	€ 19,00
<b>Caviale Oscietra</b>	servito con pane tostato e burro francese	1 5 14	all'Hg € 99,00

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

# le nostre Ostriche

<b>Tarbouriech Perle Rose N°2</b>	Sud Francia (Etang deThoe)	€ 7,00
<b>Pleiade Poget Papillon N°5</b>	Marennes Oleron	€ 3,00
<b>Tsarskaya N°2</b>	Bretagna (Baia Mont St. Michel)	€ 6,00
<b>Gillardeau N°2</b>	Marennes Oleron	€ 6,00
<b>Les Marie Morganes N°3</b>	Bretagna (Rada di Brest)	€ 5,50
<b>Royale "David Herve" N°2</b>	Marennes Oleron	€ 6,00
<b>Utah Beach N°3</b>	Normandia	€ 4,50
<b>Regal</b>	Irlanda	€ 5,50
<b>Majestic N°2</b>	Irlanda Donegal bay	€ 6,00
<b>Sentinelle N°5</b>	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

## Petit

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

**€ 18,00**

## Mini

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

**€ 24,00**

## Medio

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

**€ 37,00**

## Globe

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

**€ 95,00**

*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*

## Formaggi

Piatto di formaggi assortiti, a pasta morbida o stagionata accompagnati da miele di castagno, senapate e crostini 1 5 9

€ 12,00

## Dessert

Delizia al limone e cioccolato bianco con inserto di limoncello e confettura e biscotto di pan di spagna 1 2 5 6

€ 8,00

Cre moso al marsala con cuore di pistacchio, croccante di arachidi e gelato al fior di panna 1 2 3 5 6

€ 8,00

Semifreddo all'amaretto con crema caffè 1 2 5 6

€ 7,00

Mousse ai tre cioccolati con salsa di lamponi 2 5 6

€ 8,00

Tiramisu con mousse al mascarpone, biscotto e gelèe al passito di Pantelleria 1 5

€ 8,00

Crème Caramel 2 5

€ 7,00

Tortino al cioccolato e pere con crema vaniglia 1 2 5 6

€ 7,00

Crostata di mele con crema vaniglia 1 2 5 6

€ 7,00

## Frutta fresca e Sorbetti

Insalata di frutta

€ 6,50

Aggiunta di gelato 2 5

€ 1,50

Ananas

€ 6,00

Insalata di arance con mandorle, caramello e cioccolato 6

€ 6,50

Sorbetti (limone – mandarino - mela verde - passion fruit - uva fragola)

€ 6,50

Aggiunta di liquore

€ 1,00

# Il nostro Sushi

dal martedì al sabato

## Roll Gourmet

(8 Pezzi)

<b>Mango opera</b> *tonno, riso, foglio di riso, mango, insalata mista, salsa piccante, avocado, *masago arancione, ikura, daikon	€ 19,00
<b>Multicolour</b> gambero cotto, ricciola, salmone, *tonno, branzino, riso, avocado, capperi, olive nere e verdi, ponzu, olio di oliva, salsa unagi, pompelmo, germogli, nori	€ 19,00
<b>Incredible roll</b> *anguilla, riso, nori, avocado, maionese, philadelphia, salsa unagi, sesamo	€ 17,00
<b>Pollo fritto</b> pollo fritto, riso, insalata, nori, sesamo, salsa tonnata, salsa piccante, wasabi, zenzero	€ 10,00
<b>Red beef uramaki</b> fassona piemontese, riso, avocado, salsa dello chef, cipolla fritta	€ 15,00

## Uramaki

(8 Pezzi)

<b>California</b> salmone, polpa di granchio nuotatore, riso, nori, avocado, maionese, sesamo	€ 15,00
<b>Philadelphia</b> salmone, riso, nori, philadelphia, cetriolo, avocado, *tobikko	€ 12,00
<b>Moscow roll</b> *anguilla, salmone, riso, nori, avocado, philadelphia, sesamo, salsa unagi	€ 14,00
<b>Spicy salmon</b> salmone, riso, nori, cetriolo, erba cipollina, salsa piccante, sesamo	€ 12,00
<b>Spicy tuna</b> *tonno, riso, nori, cetriolo, erba cipollina, salsa sriracha, sesamo, zenzero	€ 12,00
<b>Nara roll</b> polpa di granchio nuotatore, riso, foglio di riso, spinaci, *masago, salmone, avocado	€ 12,00
<b>Globe sake roll</b> salmone cotto, riso, nori, philadelphia, avocado, *masago, salsa unagi	€ 12,00
<b>Special tuna roll</b> *gambero fritto, *tonno, riso, nori, avocado, salsa piccante, erba cipollina	€ 14,50
<b>Ebiten</b> *gambero fritto, riso, nori, avocado, maionese, sesamo, salsa unagi	€ 12,00

*Chiedi al personale di sala il Menu Sushi completo, abbiamo anche:*

**Temaki**

**Hosomaki**

**Tartare**

**Nighiri e Nighiri scottati**

**Chirashi**

**Sashimi**

**Gunkan**

**Futomaki**

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.**

#