

## PROPOSTE DELLA SETTIMANA

Spaghetti di soia con verdure fini spadellate 4	€ 10,00
Julienne di tacchino al curry rosso e flan di erbette 1 2 5	€ 12,50
Riso venere con fave, pecorino e guanciaie 5	€ 10,00
Insalata di *gamberi, pomodorini confit, olive taggiasche e farinata di ceci 8 12	€ 14,00
Polpo* spadellato al burro di cacao con zuppetta di lenticchie 13	€ 14,50
Ostriche gratinate al pane aromatico (5 pz) 13	€ 10,00
Carpaccio di fassona de "La Granda" con songino e cuori di palma	€ 12,50
Insalata "caprese" con mozzarella di bufala 5	€ 12,00
<b>La Bufalata</b> Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di San Daniele dop 5	€ 14,00
<b>ROLL GOURMET</b> - Riso, nori, salmone, branzino, philadelphia, tempura, panko, tobikko, fiori di zucca, sriracha, teriyaki 5 1 14	€ 16,00

### PROPOSTE GLOBE - *piatti comprensivi di ½ naturale e caffè espresso*

<b>Break</b> Morbidelle di vitello in umido con risotto alla parmigiana 1 2 5 11	€ 15,00
<b>Break-bis</b> Arrosto di vitello ai funghi misti con mezzi paccheri al pomodoro 1 11	€ 15,50
<b>Unica</b> Sarde spinate gratinate su purè di fave secche con orzotto alle verdure verdi 1 14	€ 15,50
<b>Unica-bis</b> Filetto di trota salmonata al forno con tagliolini al limone, rosmarino e mollica di pane abbrustolito 1 2 14	€ 16,00

Risotto con crema di zucca, brie e basilico 5 11	€ 12,00
Caserecce di farina integrale con catalogna e salsiccia 1 5	€ 12,50
Lasagnetta alla bolognese 1 2 5 11	€ 11,00
Tagliatelle fresche con *gamberi, fiori di zucca, zucchine e pomodorini 1 2 8 12	€ 13,50

### Dessert della settimana

Brownies al cioccolato 2 5 6	€ 7,00
------------------------------	--------

\* 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 (battuta al coltello) di 1 solo tipo: *tonno o salmone o ricciola o spada	14	€ 15,00
Piatto misto "Mediterraneo": assaggi di tutte le tartare e *mazzancolla	12 14	€ 21,00
Filetti di 1 solo tipo: *tonno o salmone o ricciola o spada	14	€ 15,00
Piatto misto "crudità": assaggi di tutti i tipi di filetti e *mazzancolla	12 14	€ 21,00
Carpacci al naturale: di *tonno oppure di spada	14	€ 18,00
*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
1/2 Astice bollito - servito con salse	5 12	€ 19,00
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	Marennes Oleron	€ 3,00
Tsarskaya N°2	Bretagna (Baia Mont St. Michel)	€ 6,00
Gillardeau N°2	Marennes Oleron	€ 6,00
Les Marie Morganes N°3	Bretagna (Rada di Brest)	€ 5,50
Royale "David Herve" N°2	Marennes Oleron	€ 6,00
Utah Beach N°3	Normandia	€ 4,50
Regal	Irlanda	€ 5,50
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)

# PLATEAU

12 13 14 1 5

## 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*

## I POKE

<b>Vegetariano</b>	- riso, mango, avocado, edamame, insalata, cavolo rosso	€ 8,00
<b>Tuna</b>	- cubi *tonno, riso, cetriolo, goma wakame, edamame, rapanelli, tobikko giallo 14	€ 12,00
<b>Sake</b>	- cubi salmone, riso, fragole, erba cipollina, avocado, edamame, insalata, uova di salmone, semi di sesamo 14 7	€ 12,00
<b>Ebi</b>	- *gambero fritto, *cubi gamberi, riso, edamame, rucola, pomodorini, mais 1 12	€ 10,00
<b>Suzuki</b>	- cubi branzino, riso, edamame, arancia bio, shitake, insalata, tobikko rosso	€ 12,00

## GLI HAMBURGER

Serviti con pane morbido

<b>di Chianina</b>	Servito con insalata verde, mozzarella vaccina, pomodoro, funghi champignon trifolati 1 5	€ 12,00
<b>di Fassona piemontese "La Granda"</b>	Servito con pancetta, brie, misticanza, carciofini 1 5	€ 12,00
<b>di Tacchino</b>	Servito con zucchine alla griglia, scamorza affumicata, cotto alla brace, pomodorini confit 1 5	€ 10,00
<b>Maxi Burger Globe</b>	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
<b>Burger Big Globe</b>	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

## LE INSALATONE

<b>Ricca dello Chef</b>	Tris di insalate, mais, carote, pomodoro, uova sode, mozzarella, tonno, olive 2 5 14	€ 12,00
<b>Greca "Globe"</b>	Lattuga, pomodoro, acciughe, olive, feta, yogurt condito e cetrioli 5 14	€ 10,00
<b>Cesar Salad "Globe"</b>	Insalata verde, scaglie di grana, pomodorini, pane tostato, striscioline di pollo, salsa al formaggio 1 5 2	€ 12,00
<b>Marinara</b>	Seppie, songino, pomodori, olive nere 13	€ 14,00
<b>Deliziosa</b>	Bresaola a fettine, ciliegie di mozzarella, insalate, pomodorini, rucola, mais, carote, olive taggiasche 5	€ 12,00

\* prodotto congelato

## MENU

Battuta di carne "La Granda" al coltello con insalate fini e salsa al limone	1 9	€ 15,00
Insalata di *scampi con carciofi crudi, senape di Dijon e bacon	12 8 9	€ 21,00
Cecina de leon d.o.p. con mozzarella di bufala	5	€ 17,00
Carpaccio di *tonno al naturale	14	€ 18,00
Carpaccio di pesce spada al naturale	14	€ 18,00
Piatto di acciughe del Mar Cantabrico	1 14	€ 18,00
Pasta di Gragnano con melanzane e ricotta salata	1 5	€ 11,00
Ravioli di carne al burro e salvia trafilati a mano	1 2 5	€ 13,00
Spaghetti alle meraviglie del mare	1 8 12 13 14	€ 25,00
Risotto giallo alla milanese con ossobuco	1 5 11	€ 26,00
Branzino alla griglia con spinaci	14	€ 16,00
Branzino al sale di grossa pezzatura	14	<i>all'Hg</i> € 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	€ 22,00
Cotoletta "al grissino" con rucola e pomodorini	1 2	€ 14,00
Paillard di vitello alla griglia con patate al forno	5	€ 14,00
Controfiletto di manzo (cube roll) "Aberdeen" Uruguay alla griglia con patate al forno	5	€ 21,00
Petto di pollo alla griglia con patate al forno	5	€ 12,00
Costata di Black angus alla griglia con patate al forno	5	<i>all'Hg</i> € 9,50
Costata di pezzata nera extra-marezzata (Polonia) con patate al forno	5	<i>all'Hg</i> € 6,50
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		€ 6,00
Insalata mista		€ 6,00
Patate fritte		€ 5,00

\* *prodotto congelato*

# MENU DEGUSTAZIONE SUSHI

(3 scelte - 1 per gruppo)

*a persona € 21,00*

## 1° Tartare (con riso, daikon, avocado) (All. 14)

Tartare di salmone

Tartare di \*tonno

Tartare di branzino

## 2° Scelta tra:

Aburi salmone	(salmone scottato, riso, maionese piccante) (All.14,2)	2pz
Nigiri salmone	(salmone, riso) (All.14)	2pz
Nigiri *tonno	(tonno, riso) (All.14)	2pz
Nigiri branzino	(branzino, riso) (All.14)	2pz
Temaki salmone	(salmone, riso, philadelphia, avocado, sesamo, nori) (All.14,5,7)	1pz
Temaki *gambero fritto	(gambero fritto, riso, maionese, tobikko, nori, avocado)(All.12,2)	1pz

## 3° Scelta tra: (8 pz)

Uramaki Philadelphia (salmone, riso, nori, avocado, tobikko, philadelphia, cetriolo) (All.14,5)

Uramaki spicy tuna (\*tonno, riso, nori, cetriolo, erba cipollina, srirasha, sesamo, zenzero) (All.14,5,7)

Uramaki spicy salmon (salmone, riso, nori, cetriolo, erba cipollina, s. piccante, sesamo) (All.14,5,7)

Uramaki Nara roll (polpa granchio, salmone, riso, foglio di riso, spinaci, masago, avocado) (All.12,14)

Uramaki Ebiten (\*gambero fritto, riso, nori, maionese, sesamo, avocado, salsa unagi) (All.12,4,2)

## IN OMAGGIO

Edamame (All.4)

*\* 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
Formaggio di una sola qualità		€ 6,00

## 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	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	5 2 6	€ 8,00
Tiramisu con mousse al mascarpone, biscotto e gelèe al passito di Pantelleria	5 2 1	€ 8,00
Crem Caramel	5 2	€ 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	5 2	€ 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

**Questo è il nostro menu:** ci sono piatti della cucina italiana e, occasionalmente, anche 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, ad esempio la carne dell'allevamento "La Granda" (piemontese) presidio slow food, le acciughe spagnole del Mar Cantabrico, conosciute come le "migliori del mondo", la carne di Wagyu, apprezzata per la "marezzatura" (che le conferisce una particolare morbidezza) e per il ridotto contenuto di grassi saturi, l'olio extra vergine d.o.p. "Polifemo" Viragì che ha ottenuto riconoscimenti molto ambiti nel settore, la pasta di semola esclusivamente di Gragnano "Cav. Afeltra", senza tralasciare la nostra pasta fresca prodotta artigianalmente, ripiena e non.

### **Segnaliamo, per dovere di 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 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 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. E' a disposizione il libro degli allergeni su richiesta**

*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".*