Nice to meat you

raceria
e macelleria dei goti

anti pasti

ANTIPASTO al tagliere € 12,50
Misto di salumi e formaggi

ANTIPASTO dei goti € 17,50
Misto di salumi, formaggi e sfizi della casa caldi

Bruschette pomodoro € 5,50
(6 pezzi)

Bruschette lardo di colonnata € 6
(6 pezzi)

Bruschette miste fantasia € 10,50
(6 pezzi)

Misto fritto € 6,50

Pane fritto € 3,50

Lavoriamo con formaggi tipici siciliani DOC e con le migliori marche di salumi

crudi

Tartare di manzo € 20
PUOI CONDIRE LA TUA TARTARE COME PREFERISCI CONDIMENTI A PARTE
(capperi,cappero fritto,olive,uovo croccante, formaggio, senape, pomodoro e cipolla)

Tartare & burrata € 15 *new*

Tartare con stracciatella, pomodoro secco e uovo croccante € 15,50 *new*

Carpaccio di manzo con rucola e grana € 15

Carpaccio di Rib-eye di Wagyu Japan Kagoshima con glassa di aceto balsamico e scaglie € 25,50 *new*

agnello € 16,50

6 COSTINE
(NON SEMPRE DISPONIBILE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA)

carni bianche

Coscia di pollo alla griglia € 6,50

Petto di pollo € 5

primi piatti

Chiedi in sala i primi del giorno
(IL PREZZO PUÒ VARIARE IN BASE AL PRIMO)

grigl
iata

Grigliata Dei Goti
SALSICCIA, AGNELLO, SUINO, BRACIOLETTINA
(PICCOLA 1/2 BRACIOLETTINA) € 14
(GRANDE) € 25,50 *consigliata x2*

Grigliata di Braciolettine
4 VARIETÀ DI BRACIOLETTINE (PICCOLA)€ 16,50
8 VARIETÀ DI BRTACIOLETTINE (GRANDE)€ 33
12 VARIETÀ DI BRACIOLETTINE (MAXI) € 45

Grigliata Braciolettine & Salsiccia
2 BRACIOLETTINE - 2 SALSICCIA (PICCOLA) € 16,50
4 BRACIOLETTINE - 4 SALSICCIA (GRANDE) € 32

Grigliata dei Goti Plus *new*
2 PUNTINE SUINO, 2 AGNELLO, 2 SALSICCE, 2BRACIOLETTINE,
2 COSTATE MAIALE € 35
consigliata x2

nota sulle grigliate
-NELLE GRIGLIATE, LA SCELTA DEI GUSTI DELLE BRACIOLETTINE NON È DISPONIBILE E L'INTERA COMPOSIZIONE DELLE GRIGLIATE NON È MODIFICABILE.

-TUTTE LE NOSTRE BRACIOLETTINE CONTENGONO ALLERGENI

bistecca

Bistecca alla Fiorentina
LA REGINA DELLE BISTECCHE, COSTITUITA DALLA PARTE DI FILETTO E CONTROFILETTO, CON IL TIPICO OSSO A T

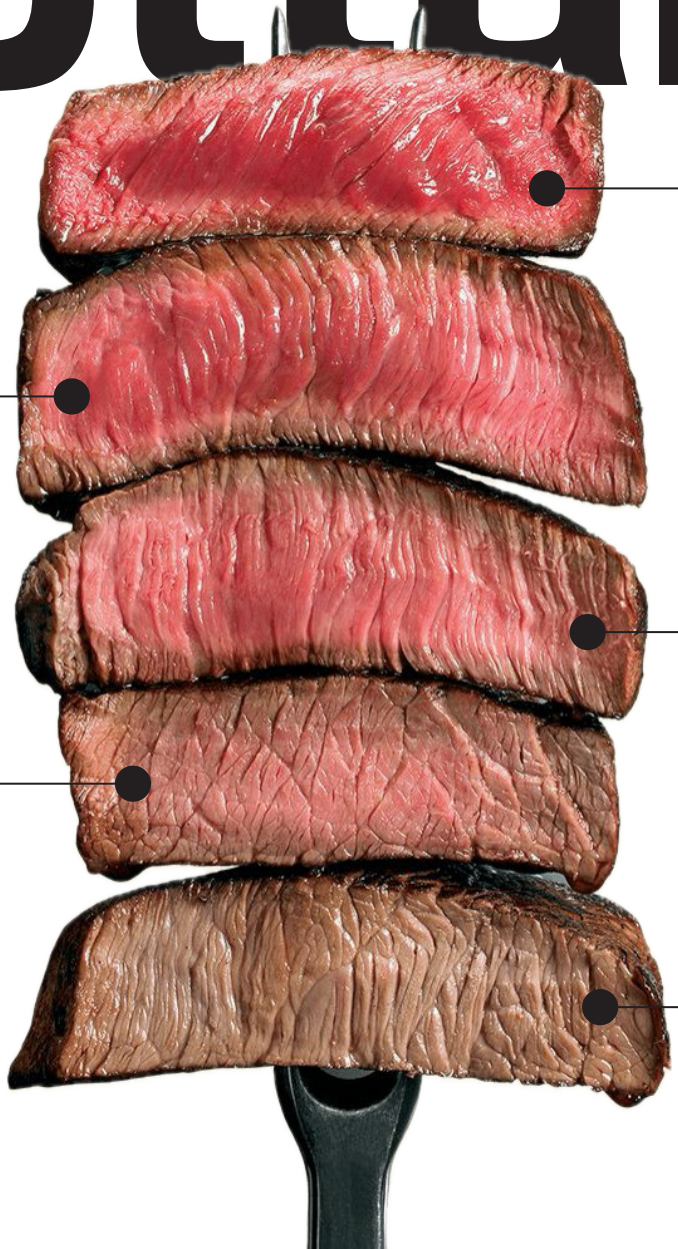
Costata
COSTITUITO DAL SOLO CONTROFILETTO, È UN TAGLIO DALLA MARMORIZZAZIONE UNIFORME, PARTICOLARMENTE MORBIDO E SAPORITO

Controfiletto
UNO DEI TAGLI PIÙ RICCHI E SUCCULENTI E ALLO STESSO TEMPO DECISAMENTE TENERO

Filetto
CARATTERIZZATO DALLA RAFFINATA MARMORIZZAZIONE E UNA CONSISTENZA ESTREMAMENTE TENERA

“Le nostre carni sono frollate minimo 25 giorni dry aged”

cottura



Bleu/ appena scottata
45-48 °C.

Al sangue/ quasi cruda:
50-52 °C.

Media/ rosata:
55 °C.

Al punto/ interno uniforme:
58 °C.

Ben cotta/ adatta a carni bianche:
62 °C.

carni

ITALIA

SELEZIONE DEI GOTI **€45 al kg**
CHIANINA **€70 al kg**
PEZZATA ROSSA **€55 al kg**
WAGYU ITALIA **€90 al kg**

SPAGNA

BLACK ANGUS IBERICO **€90 al kg**
WAGYU **€90 al kg**

DANIMARCA

DANESE SCOTTONA **€55 al kg**
DANESE MANZA **€65 al kg**
MANZA ROSSA DEI F IORDI **€60 al kg**

IRLANDA

SCOTTONA IRLANDESE **€60 al kg**
ABERDEEN ANGUS **€65 al kg**

FINLANDIA

SASHI CHOCO **€60 al kg**

BELGIO

HOLSTEIN **€60 al kg**

POLONIA

KING BEEF **€60 al kg**
RED WHITE **€65 al kg**
BUE GRASSO **€60 al kg**

PORTOGALLO

FRISONA **€70 al kg**

BAVIERA (GERMANIA)

SCOTTONA BAVARESE **€50 al kg**

SCOZIA/IRLANDA

ABERDEEN ANGUS **€65 al kg**

LITUANIA

MORA DEL BALTICO **€60 al kg**

EUROPA E(SELEZIONE GRUPPO GALLI)

SAKURA HANAMI **€60 al kg**
SIMMENTHAL **€60 al kg**

Wagyu

RIBEYE WAGYU JAPAN KAGOSHIMA A5

RYBEYE WAGYU JAPAN OZAKI

PICANHA WAGYU JAPAN OZAKI

“Una selezione della leggendaria carne di origine giapponese caratterizzata da uniforme marmorizzazione e grande morbidezza per un gusto unico”

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA PER VERIFICARE DISPONIBILITÀ E PROPOSTE DELLA SETTIMANA

tagliate di manzo

peso minimo 300 g

OLIO & SALE **€ 40 al kg**
RUCOLA, GRANA, POMODORO E ACETO BALSAMICO **€ 45 al kg**
RUCOLA E PECORINO **€ 45 al kg**
RUCOLA E TRIFOLA DI FUNGHI PORCINI **€ 45 al kg**

filetti dei goti

FILETTO CON SALSA AL PEPE VERDE E BRANDY (CONTIENE LATTOSIO) **€15**
FILETTO CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI **€15** *new*
FILETTO CON SALSA AL GORGONZOLA E NOCI (CONTIENE LATTOSIO) **€15**
FILETTO CON SALSA AI FUNGHI PORCINI **€15**
FILETTO ALLA GRIGLIA **€45 al kg**

braciolettine tipiche messinesi €4

Semplice
CARNE DI BOVINO, **PANGRATTATO**, GRANA, **PROVOLETTA**, SALE,OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

Pollo
CARNE DI POLLO, **PANGRATTATO**, GRANA, **PROVOLETTA**, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

Maiale
CARNE DI SUINO, **PANGRATTATO**, GRANA, **PROVOLETTA**, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA, **POMODORO**.

Messinese
CARNE DI BOVINO, **PANGRATTATO**, GRANA, **PROVOLETTA**, AGLIO, PECORINO, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA, **PREZZEMOLO**

braciolettine plus €5

Cipolla disidratata
CARNE DI BOVINO, CIPOLLA DISIDRATATA, **PRIMO SALE**, **PANGRATTATO**, GRANA, **PROVOLETTA**, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

Pistacchio
CARNE DI BOVINO, **PISTACCHIO**, **CREMA AL PISTACCHIO**, **PANGRATTATO**, GRANA, **PROVOLETTA**, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

Suino al Pistacchio (senza lattosio)
PANCETTA DI SUINO, **PISTACCHIO**, **CREMA DI PISTACCHIO**, **PANGRATTATO**, GRANA, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

Noci e Gorgonzola
CARNE DI BOVINO, GORGONZOLA DOP, **NOCI**, **PANGRATTATO**, GRANA, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA.

Melanzane
CARNE DI BOVINO, **MELANZANE FRITTE**, BASILICO, **POMODORO**, **PANGRATTATO**, GRANA, **PROVOLETTA**, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

Piccanti
CARNE DI BOVINO, CREMA PICCANTE, MIX DI PEPERONCINI, **PANGRATTATO**, GRANA, **PROVOLETTA**, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

Pomodoro Secco (senza lattosio)
CARNE DI BOVINO, **POMODORO SECCO**, **PANGRATTATO**, GRANA, **OLIVE VERDI**, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

Zucchine
CARNE DI BOVINO, **ZUCCHINE GRIGLIATE**, **PANGRATTATO**, GRANA, **PROVOLETTA**, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

Philadelphia e Speck *new*
CARNE DI BOVINO, **PANGRATTATO**, GRANA, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA, **PHILADELPHIA**, **RUCOLA** E SPECK

Palermitana
CARNE DI BOVINO, **UVA PASSA**,**CACIOCAVALLO**,**PINOLI**, **CIPOLLA BIONDA**, **PANGRATTATO**, GRANA, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

Philadelphia e Pistacchio
CARNE DI POLLO, **PISTACCHIO**, **CREMA DI PISTACCHIO**, **PHILADELPHIA**, **PANGRATTATO**, GRANA, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO DI OLIVA

n.b.
-NON TUTTI I GUSTI SONO ELENCATI NEL MENÙ. CHIEDI AL PERSONALE DI SALA PER CONOSCERE LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO ED EVENTUALI NOVITÅ

-TUTTE LE NOSTRE BRACIOLETTINE CONTENGONO ALLERGENI

preparati €5

COTOLETTE ALLA BRACE

Alla Palermitana
(CARNE DI BOVINO, **PANGRATTATO**, GRANA, SALE, OLIO)
Pollo
(CARNE DI POLLO, **PANGRATTATO**, GRANA, SALE, OLIO)
Cotoletta fritta
(CARNE DI DI BOVINO, **PANGRATTATO**, GRANA, SALE, **UOVO**)

È possibile chiedere al personale di sala le proposte della settimana oppure scegliere direttamente i nostri preparati a base di carne al banco Macelleria

---

Hamburger al piatto di Manzo €10

CON CONTORNO *peso di 220 g*

Salsiccia €5

Semplice
(TRITATO DI SUINO, SALE, PEPE NERO, SEMI DI FINOCCHIO SELVATICO)

Condita
(TRITATO DI SUINO, POMODORO, SCAROLA, PROVOLONE, SALE, PEPE NERO, SEMI DI FINOCCHIO SELVATICO)

Contorni

INSALATA VERDE **€ 3**
INSALATA DI POMODORO **€ 3,50**
INSALATA MISTA **€ 5**
INSALATA, POMODORO, CAPPERI E CIPOLLOTTO **€ 5** *new*
VERDURE GRIGLIATE **€ 6,50**
PATATE AL FORNO **€ 4,50**
PATATE FRITTE **€ 4**
CONTORNO DEL GIORNO (IL PREZZO PUÓ VARIARE IN BASE AL CONTORNO SCELTO)

“menù carnivoro”

Servizio e coperto non incluso

Solo Bistecca € 35

BISTECCA COSTATA
450/500 G

PATATE AL FORNO
O INSALATA

ACQUA
(1 BOTTIGLIA)

Solo Bistecca € 75

per 2 persone

BISTECCA FIORENTINA
1/1.200 KG

CONTORNO
A SCELTA

ACQUA
(1 BOTTIGLIA)

2 CALICI DI VINO
IMBOTTIGLIATO

DIGESTIVO

---

panini

MARGI € 5
HAMBURGER DI PATATE, CAROTE ALLA JULIENNE, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, POMODORO INSALATA SALSA TARTARA IN PANE SOFFICE CON SEMI DI SESAMO ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE

ALCANTARA € 7
HAMBURGER DI MANZO (200GR), CIPOLLA GRIGLIATA, BACON, PROVOLA, POMODORO, INSALATA, SALSA BBQ,MAIONESE. IN PANE SOFFICE CON SEMI DI SESAMO KETCHUP ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE

ARGIMUSCO € 10
HAMBURGER DI MANZO (200GR), CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA RICCIA, CHEDDAR, POMODORO, PATATINE FRITTE, BACON, SALSA TARTARA . IN PANE SOFFICE CON SEMI DI SESAMO ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE

38° PARALLELO € 8
HAMBURGER DI MANZO (200GR), SALSA PICCANTE BRACERIA DEI GOTI, SCAROLA, GUANCIALE CROCCANTE, PATATINE FRITTE, PRIMO SALE. IN PANE SOFFICE CON SEMI DI SESAMO ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE

GIBELLINA € 6
HAMBURGER DI MANZO (200GR), POMODORO, PROVOLA ,INSALATA, KETCHUP, MAIONESE, PATATINE FRITTE. IN PANE SOFFICE CON SEMI DI SESAMO ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE

PISTACCHIOSO € 9,50
HAMBURGER DI MANZO(200GR), SALSA AL PISTACCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA,MORTADELLA ALLA PIASTRA, POMODORO. IN PANE SOFFICE CON SEMI DI SESAMO ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE

ARETHUSA € 7
HAMBURGER DI POLLO,POMODORO,INSALATA, MAIONESE, PROVOLA AFFUMMICATA, SALSA BBQ IN PANE SOFFICE CON SEMI DI SESAMO ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE

TREARIE € 8
HAMBURGER DI MANZO(200GR) ,BACON, PROVOLA AFFUMICATA
,POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA IN AGRODOLCE, SALSA BARBECUE,PATATE AL FORNO.
IN PANE SOFFICE CON SEMI DI SESAMO
ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE

Bevande

ACQUA (NATURALE\FRIZZANTE) 1L **€1,50**
ACQUA LETE 0,75 CL **€2**
ACQUA 0,50CL (NATURALE\FRIZZANTE) **€1**
BIBITE(COCA COLA, COCA COLA 0, SPRITE, FANTA, CHINOTTO) **€2,50**

VINO DELLA CASA 1\4L **€2,50** 1\2L **€4** 1L **€7**

**PER CONSULTARE LA NOSTRA SELEZIONE DI BEVANDE E VINI,
VI INVITIAMO A SFOGLIARE I MENÙ DEDICATI.**

Il ristorante non garantisce l’assenza di tracce di allergeni.
Chiedi al personale del ristorante di controllare il menu degli allergeni per i dettagli.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

* Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati.
**Servizio e coperto non inclusi **

Coperto euro 2,50

raceria
e macelleria dei goti