

Nice
to
meat
you



ràceria
e macelleria dei goti

**anti
pasta**



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) ↗
↑

grigli
laton



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 BRACIOLETTINE (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, 2 BRACIOLETTINE,
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 BISTECHE,
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

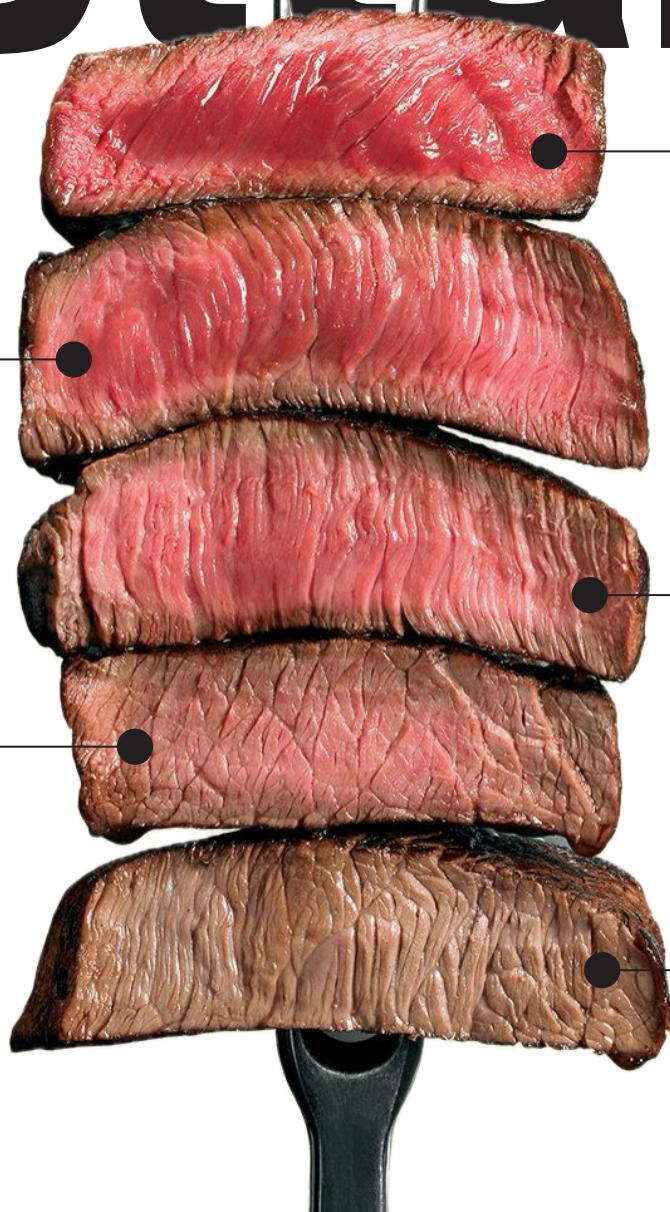


Filetto

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

The image features the word "carni" in a bold, white, sans-serif font against a solid black background. A piece of raw, red meat with visible marbling and a white fat cap is positioned over the letter 'a', partially obscuring it. The meat is cut into a thick, irregular slice, showing its texture and color.

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 NOVITÀ

-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

carni

voro

*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

pa
ni
ni



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