

Novità

~~Sabato~~ **TRIPPA!**

**Venerdì
Sabato
Domenica**



16€

**RICHIEDI INFO
AL PERSONALE**



UN NUOVO SPAZIO PENSATO PER I TUOI EVENTI

-GG-
BISTROT
EVENTI

**RICHIEDI
INFORMAZIONI
AL PERSONALE**



"I PRIMI ROMANI"
A CATANIA DAL 2016



Le formule

del GG Bistrot

ANTIPASTO E PRIMO

30.00

UN ANTIPASTO A SCELTA
UN PRIMO ROMANO CLASSICO A SCELTA

UN CALICE DI VINO
UN ACQUA 750 ML OGNI DUE PERSONE

ANTIPASTO E SECONDO

40.00

UN ANTIPASTO A SCELTA
UN SECONDO A SCELTA

UN CALICE DI VINO
UN ACQUA 750 ML OGNI DUE PERSONE

CANAPÈ E PRIMO

28.00

UNA CANAPÈ A SCELTA
UN PRIMO CLASSICO A SCELTA

UN CALICE DI VINO
UN ACQUA 750 ML OGNI DUE PERSONE

IL PERCORSO DELLO CHEF

50.00

UN ANTIPASTO A SCELTA
UN PRIMO A SCELTA

UN SECONDO A SCELTA
UN DOLCE A SCELTA
UN ACQUA 750 ML OGNI DUE PERSONE

Antipasti

SELEZIONE DI ANTIPASTI

SELEZIONE A VOSTRA SCELTA
DI QUATTRO DEI NOSTRI ANTIPASTI

_____ 26.00

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

CAPONATA SICILIANA DI MARE

CAPONATA SICILIANA SFUMATA AL FUMETTO
CON AGGIUNTA DI FILETTI DI BACCALA* O TONNO

_____ 12.00

AI SAPORI DI MARE

ARANCINETTI ALLA GRICIA

RISO, BURRO, PECORINO ROMANO DOP, GUANCIALE DI AMATRICE
IMPANATURA: ACQUA, FARINA, UOVO, PAN GRATTATO

_____ 12.00

SU FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP

CARPACCIO DI ANGUS

CONTROFILLO DI ANGUS TAGLIATO A MANO E MARINATO AL
MOMENTO LIMONE LIME ORIGANO SALE E PEPE

_____ 15.00

NON E' UN AFFETTATO E' MOLTO MEGLIO!

BACCALA' IN PASTELLA

CUORE DI FILETTO DI BACCALA' IN PASTELLA DI FARINA ACETO
SALE E PEPE FRITTO SERVITO CON RIDUZIONE DI LIMONE

_____ 12.00

PIZZELLE FRITTE

TRE PIZZELLE DI PAN PIZZA FRITTE COMPLETATE
CON SALSA DI POMODORO BASILICO E PECORINO

_____ 10.00

LE POLPETTE DELLO CHEF

QUATTRO POLPETTE DI MACINATO FRESCO (SUINO BOVINO)
COTTE AL FORNO. OGNUNA COTTA CON SALSA ALLA CACIO E PEPE,
GRICIA, CARBONARA E AMATRICIANA

_____ 10.00

IL PIATTO PIÙ AMATO DAI NOSTRI CLIENTI

PATATE E GUANCIALE

SPICCHI DI PATATE COTTE NEL FORNO A LEGNA
CON GUANCIALE DI AMATRICE

_____ 11.00

UN CLASSICO DEL BISTROT DAL 2016

Le Canapè

GUANCIALE CROCCANTE

8.50

OVALE DI PANPIZZA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE
E GUANCIALE SALTATO IN PADELLA E PECORINO ROMANO DOP

AMATRICIANA

8.50

OVALE DI PANPIZZA CON SALSA DI POMODORO,
GUANCIALE SALTATO IN PADELLA E PECORINO ROMANO DOP

SAPORI DELL'ORTO

8.50

OVALE DI PANPIZZA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE
E VERDURE GRIGLIATE

SALMONE FRESCO

8.50

OVALE DI PANPIZZA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE
E TAGLIATA DI SALMONE**

TERIYAKI

8.50

OVALE DI PANPIZZA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
TAGLIATA DI TONNO** IN CROSTA DI SESAMO E SALSA TERIYAKI
SU UN LETTO DI CIPOLLA STUFATA AL BRANDY

CAPRESE

8.50

OVALE DI PANPIZZA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE
E POMODORO CILIEGINO FRESCO A CRUDO

CARCIOFI E POMODORI SECCHI

8.50

OVALE DI PANPIZZA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
CREMA DI CARCIOFI ARTIGIANALE E POMODORI SECCHI DI NOSTRA PRODUZIONE



“I PRIMI ROMANI”

- PASTA AL DENTE –**
- SAPORI RICCHI –**
- GUANCIALE D’AMATRICE –**
- PECORINO ROMANO –**

PER OGNI RICHIESTA RIVOLGETEVI AL PERSONALE DI SALA



Cacio pepe

e amore

CACIO E PEPE

13.00

QUELLA DEL GG BISTROT DAL 2016
LINGUINE

PEPE NERO MACINATO
PECORINO ROMANO DOP

CACIO PEPE MENTA E LIME

14.00

UNA RICETTA TUTTA NOSTRA DAL 2016
LINGUINE

PEPE NERO MACINATO
LIME MENTA ZESTE
PECORINO ROMANO DOP

CACIO PEPE E PISTACCHIO

14.00

CON VERO PISTACCHIO DI BRONTE
LINGUINE

PEPE NERO MACINATO
FARINA DI PISTACCHIO
PECORINO ROMANO DOP

CACIO PEPE E GAMBERI

15.00

CON I GAMBERI "FIDATEVI DI NOI"
LINGUINE

PEPE NERO MACINATO
GAMBERI" E BISQUE
PECORINO ROMANO DOP



CarbonaraTM

trademark

CARBONARA

13.00

QUELLA DEL GG BISTROT DAL 2016
LINGUINE

GUANCIALE AMATRICIANO
PECORINO ROMANO DOP
UOVO PASTORIZZATO

CARBONARA VEGGY

14.00

CON LE VERDURE
DADOLATA DI MELANZANE
ZUCCHINE E PEPERONI

PECORINO ROMANO DOP
UOVO PASTORIZZATO

CARBONARA AMERICANA

14.00

WITH MUSHROOM!
CON I FUNGHI!
LINGUINE

UOVO PASTORIZZATO
GUANCIALE AMATRICIANO
PECORINO ROMANO DOP

CARBONARA GRATIN AL FORNO

15.00

MEZZE MANICHE
GRATIN DI PAN GRATTATO

UOVO PASTORIZZATO
GUANCIALE AMATRICIANO
PECORINO ROMANO DOP



Gricia

La più amata dagli intenditori

GRICIA CLASSICA

13.00

QUELLA DEL GG BISTROT DAL 2016
MEZZE MANICHE

PECORINO ROMANO DOP
PEPE NERO MACINATO
GUANCIALE AMATRICIANO

GRICIA VERDE

15.00

CON PISTACCHIO DI BRONTE
MEZZE MANICHE

PECORINO ROMANO DOP
PISTACCHI DI BRONTE
GUANCIALE AMATRICIANO

GRICIA AI CARCIOFI

14.00

CON CUORI E CREMA DI CARCIOFI
MEZZE MANICHE

PECORINO ROMANO DOP
GUANCIALE AMATRICIANO
CUORI E CREMA DI CARCIOFI

NON GRICIA AI CARCIOFI

14.00

SENZA IL PECORINO ROMANO
MEZZE MANICHE

CUORI E CREMA DI CARCIOFI
GUANCIALE AMATRICIANO



Amatriciana

and much more

AMATRICIANA

13.00

SALSA DI POMODORO
GUANCIALE AMATRICIANO
PECORINO ROMANO DOP

QUELLA DEL GG BISTROT DAL 2016

AMATRICIANA AND MEAT BALLS

15.00

SALSA DI POMODORO
GUANCIALE AMATRICIANO
PECORINO ROMANO DOP
POLPETTE DI MACINATO MISTO

MEAT BALLS SAREBBERO LE POLPETTE!

GNOCCHI GRATIN AMATRICIANA

14.00

SALSA DI POMODORO
GUANCIALE AMATRICIANO
PECORINO ROMANO DOP

GRATINATA CON PAN GRATTATO
E MOZZARELLA E COTTA AL FORNO

AMATRICIANA CATANESE

14.00

MELENZANE FRITTE
SALSA DI POMODORO
GUANCIALE AMATRICIANO
PECORINO ROMANO DOP

IL MIX PERFETTO TRA ROMA E CATANIA



I Grandi Classici

UN OMAGGIO ALLA CUCINA PIU' BUONA DEL MONDO

MEZZEMANICHE ALLA NORMA

12.00

LA SALSA AL POMODORO DI CASA VITALE
MELANZANE FRITTE BASILICO E RICOTTA SALATA

LINGUINE AL PESTO GENOVESE

12.00

PESTO DI BASILICO CON BASILICO AGLIO E PINOLI

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

12.00

GNOCCHI DI PATATE SALSA DI POMODORO
MOZZARELLA FILANTE BASILICO E ORIGANO

GAMBERI E PISTACCHIO

12.00

MEZZEMANICHE GAMBERI BISQUE DI GAMBERO
FARINA DI PISTACCHIO

LINGUINE ALLA BOLOGNESE

12.00

TRITATO MISTO DI MAIALE E MANZO
SALSA DI POMODORO
SPOLVERATA DI PECORINO ROMANO IN USCITA

A MUDDICA ATTURRATA

12.00

MOLLICA ATTURRATA IN OLIO EVO E ACCIUGA E POMODORO SECCO
LINGUINE E AGLIO



GIOVEDÌ DEL BISTROT

TUTTI I GIOVEDÌ DELL'ANNO FESTIVI ESCLUSI,
CACIO PEPE, GRICIA, CARBONARA E AMATRICIANA
A SOLI 5 €.

Angus Anatra e Salmone

carni scelte e salmone di alta qualità

tutti i piatti vengono serviti con contorno di valeriana e patate al pepe nero

FILETTO CACIO E PEPE

21.00

250 DI FILETTO DI ANGUS
COTTO IN PADELLA E SERVITO SU FONDUTA
DI PECORINO ROMANO

HAMBURGER ALLA GRICIA

19.00

HAMBURGER AL PIATTO SERVITO CON GUANCIALE
CROTTANTE ACCOMPAGNATO DA UNA SALSA GRICIA.

TRITATO SCELTO SUINO / BOVINO

PETTO D'ANATRA FEMMINA

19.00

PETTO DI ANATRA FEMMINA (CA. 250 GR.)
IN RIDUZIONE DI VINO ROSSO

IN DEMI GLACES

SALMONE CROCCANTE

19.00

SALMONE™ MARINATO ALLA SENAPE IN CROSTA DI
PANGRATTATO, OLIO, SALE E PEPE

MARINATO ALLA SENAPE

SALMONE DELLA DOMENICA

18.00

OLIO SALE E PEPE POMODORO CILIEGINO E OLIVE VERDI

COTTO NEL FORNO A LEGNA

VERDURA RIPASSATA

7.50

CICORIA OLIO EVO PEPERONCINO (AGLIO E ACCIUGA SU RICHIESTA)

I dolci della casa

fatti con le nostre mani

NEW YORK CHEESECAKE

7.50

DA COMPLETARE CON NUTELLA O COULIS DI FRUTTI
DI BOSCO O CREMA AL PISTACCHIO

UN CLASSICO DEL GG BISTROT

TIRAMISU

7.00

CON MASCARPONE E CACAO

UN EVER GREEN

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

7.00

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO CON CUORE DI PISTACCHIO

CON PISTACCHIO DI BRONTE

IL DOLCE DEL GIORNO

7.00

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

SECONDO UMORE DELLO CHEF

Bevande

BEVANDE

Acqua Microfiltrata Naturale

2,00€

Acqua Microfiltrata Leggermente Gasata

2,00€

Caffè

1,50€

Soft Drink

3,00€

Cocktail

7,00€

Amaro / Grappa / Whiskey

4,00€/6,00€/6,00€

Birre

BIRRIFICIO FREAK

Birrificio Catanese

Freak Bianca 0,33

6,00€

Freak IPA 0,33

6,00€

BIRRIFICIO 729

Birrificio Catanese

729 Beer Red Ale 0,33

6,50€

729 Beer Weiss 0,33

6,50€

729 Beer Weiss 0,33

6,50€

ERDINGER IN BOTTIGLIA

Urweisse 0,50 Weissbier

7,50€

BIRRA BIONDA ALLA SPINA

BittBurger Vollbier

Bionda Piccola

4,00€

BittBurger Vollbier

Bionda Media

6,00€

BittBurger Vollbier

Bionda Grande

7,00€

BIRRA ROSSA ALLA SPINA

Leffe Rouge

Rossa Media

6,50€

Leffe Rouge

Rossa Grande

7,50€

I Vini Rossi

*La nostra cantina è in continua evoluzione,
domandate allo Staff per conoscere
disponibilità e annate dei nostri vini*

Baglio Cristo Campo Bello (Licata, AG) 28€ 7€

- CDC Rosso -

Syra, Merlot, Nero D'avola e Cabernet Sauvignon

Baglio Cirsto Campo Bello (Licata, AG) 45€ 13€

-Lu Syrah- Syrah DOC

Baglio Cirsto Campo Bello (Licata, AG) 45€ 13€

-Lu Patri - Nero D'Avola DOC

Pellegrino (Marsala TP) - Finimondo! 28€ 7€

-Blend di uve a bacca nera leggermente appassite

Pellegrino (Marsala TP) - Gazerotta 30€ 7€

- Nero D'Avola in purezza

Pellegrino (Marsala TP) - Rinazzo 30€ 7€

- Syrah in purezza

Pellegrino (Marsala TP) - Capoarso 32€ 7€

-Perricone in purezza

Pellegrino (Marsala TP) - Junko 32€ 7€

--Frappato in purezza

Pellegrino (Marsala TP) - Tareni 25€ 7€

- Syrah in purezza

Pellegrino (Marsala TP) - Tareni 25€ 7€

-Nero D'Avola in purezza

Firriato (Etna, CT) - Sabbie dell'Etna 30€ 7€

-Nero D'avola e Nerello Mascalese - Etna Rosso

Tornatore (Marsala TP) - Etna rosso 35€ 9€

-Nero D'avola e Nerello Mascalese

La Scelta dello Chef - Monvin Rosso

-Merlot e San Giovese

-Calice 6€

-Quartino 7€

-Mezzo Litro 9€

-Litro 16€

I Vini Bianchi

*La nostra cantina è in continua evoluzione,
domandate allo Staff per conoscere
disponibilità e annate dei nostri vini*

Baglio Cirsto Campo Bello (Licata, AG) 28€ 7€

- CDC Biaco-

Grillo, Inzolia, Chardonnay e Cataratto

Baglio Cirsto Campo Bello (Licata, AG) 35€ 9€

-Adènzia - Grillo Inzolia

Baglio Cirsto Campo Bello (Licata, AG) 35€ 9€

-Lalùci- Grillo in purezza

Pellegrino (Marsala TP) - Salinaro 30€ 7€

-Grillo in purezza

Pellegrino (Marsala TP) - Tareni 25€ 7€

- Inzolia

Varie Cantine (Catania CT) - Etna Bianco 35€ 9€

- Catarratto e Carricante

Cusumano (Partinico PA) - Lucido 30€ 7€

-Cataratto e Inzolia

Cusumano (Partinico PA) - Angimbè 30€ 7€

-Chardonnay e Inzolia

Cusumano (Partinico PA) - Inzolia 30€ 7€

- Inzolia in purezza

La Scelta dello Chef - Monvin Mosso

-Selezione di uve D'alta Italia

-Calice 6€

-Quartino 7€

-Mezzo Litro 9€

-Litro 16€

GG Bistrot

-English Menù-

Starter

Starter Mix

Choose four of our Starter.
For two People.

Sea flavor Caponata

Typical Catania Dish – Mix of Vegetables boiled and fried (zucchini, Eggplants, Pepper) with cod Fish

Arancinetti alla Gricia

Three small Arancini with cheek of the pork, pecorino cheese and black pepper

Pizzelle Fritte

Three small pizza balls fried with tomato souse, basilico, Pecorino cheese

Chef's meat balls

Four meat balls whit our famous souse

Patate e guanciale

Roast potatoes cocked in the wood fire and crispy cheek of the pork

Cacio e Pepe

Cacio e Pepe

Classic Linguine pasta, pecorino cheese, black pepper

Cacio Pepe Mint and lime

Linguine pasta, pecorino cheese, black pepper, mint and juice and zest of lime

Cacio pepe e Pistacchio

Linguine pasta, pecorino cheese, black pepper and pistacio

Cacio pepe e Gamberi

Linguine pasta, pecorino cheese, black pepper and shrimp

Carbonara

Carbonara

Classic Linguine pasta, cheek of the pork, pecorino cheese, creamy eggs, black pepper

Carboveggy

Classic Linguine pasta, mix of vegetables, pecorino cheese, creamy eggs, black pepper

American carbonara

Classic Linguine pasta, cheek of the pork, pecorino cheese, creamy eggs, mushrooms, black pepper

Carbonara Gratin

Short pasta rigatoni, cheek of the pork, pecorino cheese, creamy eggs, black pepper cooked in the wood-fire

Gricia

Gricia

Classic Half rigatoni. cheek of the pork, pecorino cheese, black pepper

Gricia verde

Classic Half rigatoni. cheek of the pork, pecorino cheese, black pepper and pistachio

Gricia and artichoke

Classic Half rigatoni. cheek of the pork, pecorino cheese, black pepper and artichoke

No cheese Gricia and artichoke

Classic Half rigatoni. cheek of the pork, black pepper and artichoke

Amatriciana

Amatriciana

Classic Half rigatoni. cheek of the pork, pecorino cheese, tomato souse, chili pepper

Amatriciana Catanese

Classic Half rigatoni. cheek of the pork, pecorino cheese, tomato souse, chili pepper and eggplants fried

Amatriciana and meat balls

Classic Linguine pasta. cheek of the pork, pecorino cheese, tomato souse, chili pepper and meatballs

Gnocchi Gratin

Gnocchi, cheek of the pork, pecorino cheese, tomato souse, chili pepper cooked in the wood-fire

Meat and Fish

Beef Filet on cacio souse

200gr of Beef filet on a pecorino cheese souse with valeriana salad and roasted potatoes

Hamburger on the dish

200gr of mixed meat (pork and beef) served with pecorino cheese cream valeriana salad and roasted potatoes

Chest of the duck

Chest of the duck on a vinaigrette souse with valeriana salad and roasted potatoes

Steak of tuna

steak of tuna fish with stuffed onions with valeriana salad and roasted potatoes

Salmon tartare

Moustard, salmon, olives, capers, olive oils, soya souse, stuffed onions with valeriana salad and roasted potatoes

Sunday salmon

Fillet of salmon, tomato cherry, olives with valeriana salad and roasted potatoes

LA NOSTRA FILOSOFIA

IL NOSTRO AMORE PER GLI OSPITI

QUALCHE INFO RIGUARDO I NOSTRI PIATTI DELLA TRADIZIONE ROMANA

- Al GG Bistrot utilizziamo solo Pecorino Romano DOP per rispettare le ricette originali, non utilizziamo Parmigiano di nessun genere.
- La pasta del GG Bistrot viene servita molto al dente, se pensiate che questo possa non essere di vostro gradimento richiedete al personale di sala una cottura più lunga.
- Rispettiamo la ricetta originale della CARBONARA quindi non possiamo "stra-cuocere" l'uovo o prepararla senza pecorino. Utilizziamo solo uovo pastorizzato.
- Non utilizziamo Bucatini, tonnarelli o paste del genere per una semplice questione di tempi di cottura, questo genere di pasta richiede infatti 20 minuti di cottura e siccome avete tutti fretta...
- Non aggiungiamo sale alle nostre preparazioni, ne all'acqua di cottura ne in padella. L'unione di Pecorino Romano DOP e del Guanciale D'Amatrice può risultare molto Sapida. Se pensiate possa non essere di vostro gradimento richiedete al personale di sala.
- In questo locale utilizziamo una vecchia versione di TripAdvisor si chiama Rapporto Umano, se qualcosa non va, se non gradite qualcosa domandate al personale di sala, siamo qui perché amiamo questo lavoro e per soddisfare i vostri gusti.



Tutte le paste del GG Bistrot sono replicabili in versione No Glutine.





I PRIMI ROMANI A CATANIA DAL 2016

LEGGENDA E ALLERGENI

Qualora siate affetti da disturbi, allergie o intolleranze a particolari alimenti vi preghiamo di riferirlo ancora prima dell'ordinazione al nostro staff di sala, saremo lieti di proporvi il piatto più adatto a voi.

- Lo Chef Gigi Vitale -



Molluschi

Latticini

Glutine

Frutta a guscio

Crostacei

Anacardi



SO



Lupini

Uova

Anidride solforosa
e solfiti

Soia

Sesamo

Senape

Sedano

*

Il prodotto viene acquistato già surgelato

**

Il prodotto viene abbattuto nella nostra cucina