STEAK HOUSE

THIS IS HOW WE DO

IL NOSTRO PANE OUR BREAD

Arriva ogni giorno da forni del nostro territorio: lavorato a mano e perfetto per diventare la base dei nostri burger.
It arrives every day from our bakeries: handmade and perfect to become the base of our burgers.

MATERIE PRIME INGREDIENTS

Ogni ingrediente in menù è cucinato da noi. Crediamo che la qualità del piatto sia legata alla qualità di ciò che c'è dentro: per questo lavoriamo solo con **materie prime** di alto livello.
Every ingredient on the menu is homemade. We believe that the quality of a dish is linked to the quality of what goes into it: that's why we work only with **top-level ingredients**.

GLI HAMBURGER HAMBURGERS

Realizzati esclusivamente con carni di primissima scelta, sono il cuore di Garibaldi. Sapori bilanciati e combinazioni pensate per chi ama la carne senza compromessi.
Made exclusively with the finest cuts of meat, they are the heart of Garibaldi. Balanced flavors and combinations designed for those who love meat without compromise.

LA CARNE MEAT

I nostri tagli sono di altissimo livello . Vogliamo che ogni fetta di carne racconti la nostra passione, la nostra attenzione e la nostra filosofia.
Our cuts are of the highest level. We want every slice of meat to tell our passion, our attention and our philosophy.

APPETIZER

Servizio
Mandatory cover charge 2,5

Olive / Olives 2
Taralli [1] 2

TAGLIERI

Tagliere di salumi [7,8] 20
di Martina Franca e feta
Platter of cold cuts from Martina Franca
and feta

(consigliato per 2 persone/recommended for 2)

PIATTO APERITIVO GARIBALDI

20

Stick* & salsa
Straccetti di pollo* croccante & salsa
due mini burger

Sticks* & sauce
Crispy chicken strips with & sauce
two mini burger

BIRRE ALLA SPINA
DRAFT BEERS

FORST PILS
Provenienza: Italia I Fermentazione: Bassa I Stile: Pils
Vol. 5% I Colore: Paglierino carico
Origin: Italy I Fermentation: Bottom I Style: Pils
ABV: 5% I Color: Deep straw yellow

20 cl 3,5
40 cl 5,5

FORST SIXTUS
Provenienza: Italia I Fermentazione: Bassa I Stile: Doppel Bock
Vol. 6,5% I Colore: Paglierino carico
Origin: Italy I Fermentation: Bottom I Style: Doppel Bock
ABV: 6,5% I Color: Deep straw yellow

20 cl 4

WEIHENSTEPHANER WEISS
Provenienza: Germania I Fermentazione: Alta I Stile: Hefe-weiss
Vol. 5,4% I Colore: Oro opalescente
Origin: Germany I Fermentation: Top I Style: Hefe-Weiss
ABV: 5,4% I Color: Opalescent gold

30 cl 4,5
50 cl 7

VERTIGA BALI
Provenienza: Italia I Fermentazione: Alta I Stile: Session IPA
Vol. 4,1% I Colore: Giallo oro
Origin: Italy I Fermentation: Top I Style: Session IPA
ABV: 4,1% I Color: Gold

40 cl 6

BIRRE IN BOTTIGLIA
BOTTLED BEERS

FORST 0,0% 33 cl 4
Birrificio: Forst I Provenienza: Italia I Fermentazione: Bassa I Stile: Lager I Vol. 0,0% I Colore: Oro brillante
Note: Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici.
Brewery: Forst I Origin: Italy I Fermentation: Bottom fermentation I Style: Lager I ABV: 0,0% I Color: Bright gold

WEIHENSTEPHANER VITUS 50 cl 7
Birrificio: Weihenstephan I Provenienza: Germania I Fermentazione: Alta I Stile: Weizenbock I Vol. 7,7% I Colore: Biondo velato
Note: Stupisce per i suoi sentori fruttati e speziati, in particolare sono in evidenza note fruttate di albicocche secche e banana e piacevoli sfumature speziate di fiori di garofano.
Brewery: Weihenstephan I Origin: Germany I Fermentation: Top fermentation I Style: Weizenbock I ABV: 7,7% I Color: Hazy gold

ESTRELLA GALICIA SENZA GLUTINE 33 cl 5
Birrificio: Estrella Galicia I Provenienza: Spagna I Fermentazione: Bassa I Stile: Lager speciale (senza glutine) I Vol. 5,5% I Colore: Dorato brillante
Note: Al palato è neutra e leggera, con una marcata sfumatura di luppolo. Note di orzo e malto, sentori tostati.
Brewery: Estrella Galicia I Origin: Spain I Fermentation: Bottom fermentation I Style: Special Lager (gluten free) I ABV: 5,5% I Color: Bright gold

COSMIC 33 cl 6,5
Birrificio: Lambrate I Provenienza: Italia I Fermentazione: Alta I Stile: Session IPA I Vol. 4,5%
I Colore: Giallo paglierino
Note: Profumo floreale, fruttato, agrumi, bacche, erbaceo e pino stuzzicheranno il vostro olfatto.
I sapori dei tropici risultano armonici con il gusto di cereale, donandole il giusto corpo. Una birra unica!
Brewery: Lambrate I Origin: Italy I Fermentation: Top fermentation I Style: Session IPA I ABV: 4,5%
I Color: Straw yellow

FORST 1857 33 cl 4
Birrificio: Forst I Provenienza: Italia I Fermentazione: Bassa I Stile: Super premium I Vol. 4,8%
I Colore: Giallo oro
Note: Una birra fresca di malto chiaro con delicate note di pregevole amaro dei migliori luppoli.
Il piacevole retrogusto assicura un'elevata bevibilità.
Brewery: Forst I Origin: Italy I Fermentation: Bottom fermentation I Style: Super premium I ABV: 4,8%
I Color: Golden yellow

FORST 0,0% CITRUS & HERBS 33 cl 4
Birrificio: Forst I Provenienza: Italia I Fermentazione: Bassa I Stile: Lager I Vol. 0,0% I Colore: Oro brillante
Note: Gusto leggero, rigenerante e armonioso: un equilibrio perfetto per chi ama i sapori inaspettati e cerca una pausa di piacere in ogni momento della giornata.
Brewery: Forst I Origin: Italy I Fermentation: Bottom fermentation I Style: Lager I ABV: 0.0%
I Color: Bright gold

FELSENKELLER 33 cl 5
Birrificio: Forst I Provenienza: Italia I Fermentazione: Bassa I Stile: Keller beer I Vol. 5,2%
I Colore: Oro Note: Sorprende per il suo sapore pieno, corposo e il retrogusto morbido, con sapore del luppolo poco accentuato.
Brewery: Forst I Origin: Italy I Fermentation: Bottom fermentation I Style: Keller beer I ABV: 5,2% I Color: Gold

GRIMBERGEN BLONDE 33 cl 6,5
Birrificio: Grimbergen I Provenienza: Belgio I Fermentazione: Alta I Stile: Abbazia (blonde) I Vol. 6,7%
Colore: Oro
Note: L'olfatto è dominato da note di frutta matura (ananas), spezie dolci e miele, mentre il gusto è perfettamente in equilibrio tra dolce e amaro.
Brewery: Grimbergen I Origin: Gelgium I Fermentation: Top fermentation I Style: Abbey (blonde)
I ABV: 6,7% I Color: Gold

ALMA 33 cl 6,5
Birrificio: Vertiga I Provenienza: Italia I Fermentazione: Alta I Stile: West Coast Ipa I Vol. 6,3%
I Colore: Dorato intenso Note: Si presenta nel bicchiere con una schiuma avorio e cremosa.
Al naso presenta aromi fruttati e agrumati che ricordano la frutta a pasta gialla e la frutta esotica.
Brewery: Vertiga I Origin: Italy I Fermentation: Top fermentation I Style: West Coast Ipa I ABV: 6,3%
I Color: Deep gold

STELLA ARTOIS 33 cl 4
Birrificio: Stella Artois I Provenienza: Belgio I Fermentazione: Alta I Stile: Premium Lager I Vol. 5%
I Colore: Paglierino limpido
Brewery: Stella Artois I Origin: Belgium I Fermentation: Top fermentation I Style: Premium Lager I ABV: 5%
I Color: pale straw

NOAM 33 cl 6
Birrificio: Noam I Provenienza: Germania I Fermentazione: Bassa I Stile: Premium Lager I Vol. 5,2%
I Colore: Bionda
Brewery: Noam I Origin: Germany I Fermentation: Bottom fermentation I Style: Premium Lager
I ABV: 5,2% I Color: Blonde

GUINNESS 33 cl 7,5
Birrificio: St. James's Gate Brewery I Provenienza: Irlanda I Fermentazione: Alta I Stile: Stout
I Vol. 4,2% I Colore: Nero
Brewery: St. James's Gate Brewery I Origin: Irland I Fermentation: Top fermentation I Style: Premium Lager I ABV: 4,2% I Color: Black

ANTIPASTI STARTERS

PULLED PUTIN [7,9] — 14
Pulled pork cbt con patate* fritte e cheddar fuso
French fries*, pulled pork ltc with french fries and cheddar

PUTIN CLASSICO CLASSIC PUTIN[7] — 13
Patatine fritte*, battuta di manzo in salsa bbq, cheddar fuso
French fries*, beef tartare in bbq sauce and cheddar

Straccetti di pollo* croccanti [7] — 9
& salsa dei mille
Crunchy chicken* strips with our special homemade sauce

Patatine fritte* & uovo ad occhio di bue [3] — 10
Eggs & fried

Omelette al formaggio [3,7] — 12
& bacon con patatine*
Versione vegetariana disponibile
Cheese omelette with bacon and fries*
Vegetarian version available

Bombette pugliesi[7] — 16
Apulian "bombette"

Caprese di bufala 250gr, [7] — 15
olio, origano, sale e pepe
Buffalo mozzarella (250 gr) caprese with olive oil, oregano, salt and pepper

Mortadella, cacio fuso [1,7,8] — 12
e pane tostato
Mortadella, melted cheese and toasted bread

PATATE
POTATOES

STICK* 6

CHIPS* 6

PATATINE AMERICANE* 8

SWEET POTATOES

PATATE AL FORNO 7

CON FIOCCHI DI SALE E ROSMARINO

BAKED POTATOES
with salt flakes and rosemary

AGGIUNTE / EXTRAS

+ bacon croccante e cheddar fuso [7]	2,5
+ lime e pepe [3, 10]	1,5
+ crispy bacon and cheddar [7]	2,5
+ lime and pepper sauce [3, 10]	1,5

COSTATE & GARIBALDI GRILL

BISTECCHE / STEAK

Indicare al nostro personale
la tipologia di cottura desiderata.
Please inform our staff of your preferred cooking level.

70/kg

IL GARIBALDI 7

SELEZIONE GRIGLIATA

55

Salsiccia dolce, salsiccia piccante, hamburger di manzo, tagliata di entrecôte, bombette, patatine stick* (consigliato per 2 persone)
Sausage, spicy sausage, beef burger, entrecôte, "bombette", stick potatoes* (recommended for 2)

BRACE

SALSICCIA DOLCE/PICCANTE 3,7 — 15
Salsiccia dolce e piccante, rucola, grana e pomodorini
Mild or spicy sausage, rocket, grana cheese and tomatoes

PORK RIBS 9 — 17
Costine di maiale CBT 300 gr e salsa bbq
Slow-cooked pork ribs (300 gr) and bbq sauce

ENTRECÔTE DI MANZO — 23
Entrecôte di manzo, fiocchi di sale e rosmarino
Beef entrecôte, salt flakes and rosemary

ENTRECÔTE GARIBALDI — 25
Entrecôte di manzo “Garibaldi” con cipolla caramellata
“Garibaldi” beef entrecôte with caramelized onion

ENTRECÔTE ALL’ITALIANA — 25
Entrecôte di manzo condito con rucola e grana
Beef entrecôte with rocket and grana cheese

SOVRACOSCIA DI POLLO* 1 — 15
Sovracoscia di pollo (marinata 24 ore), rosmarino e salsa di agrumi
Chicken strips (marinated for 24 hours) with rosemary and citrus sauce

FIT — 16
Sovracoscia di pollo, rucola, grana e pomodorini
Chicken strips with rocket, grana cheese and cherry tomatoes

CRUDELE — 16
Hamburger di manzo 400gr al piatto con crema di agrumi, basilico e fiocchi di sale
Beef burger (400 gr) served on a plate with citrus cream, basil and salt flakes

FILETTO — 28,5
Filetto alla griglia, fiocchi di sale e rosmarino con spinaci
Grilled meat, salt flakes and rosemary with spinach

TARTARE

TARTARE DI SCOTTONA* 150 gr,[7,8] 18

stracciatella, pomodoro secco, pesto di basilico, olive taggiasche, mandorle tostate

Beef* tartare (150 gr) with stracciatella, dry tomato, basil pesto, olives and toasted almonds

TARTARE DI SCOTTONA* 150 gr,[10] 18

fiori di cappero, senape, cipolla rossa di Tropea

Beef* tartare (150 gr) with capers, mustard and red onion from Tropea

TARTARE DI SCOTTONA* 150 gr,[7,8] 16

salsa limone e rosmarino, fiocchi di sale

Beef* tartare (150 gr) with lemon and rosemary sauce, salt flakes

CONTORNI SIDES

Verdure grigliate Grilled vegetables	8
Spinaci* e grana Spinach* and grana cheese	6
Insalata mix Mixed salad	8

GARIBALDI HAMBURGER SPECIAL

18

GARIBALDI HAMBURGER SPECIAL 1,3,7,9,10

Hamburger di manzo 180gr x 2, doppio bacon croccante,
doppio cheddar fuso, doppia bbq
Accompagnato da patatine stick* e salse

Beef burger (180 gr), double crispy bacon, double cheddar, double bbq sauce. Served with stick fries* and sauces

HAMBURGER

DOPPIO COLPO 1,7,9 — 13
Hamburger di manzo 180 gr, doppio bacon croccante, doppio cheddar fuso, salsa bbq
Beef burger (180 gr), double crispy bacon double cheddar, bbq sauce

UOVO RIBELLE 1,3,9 — 13
Hamburger di manzo 180 gr, insalata, pomodoro, salsa bbq, bacon croccante, uovo occhio di bue
Beef burger (180 gr), salad, tomato, BBQ sauce, crispy bacon, fried egg

FUMÈ 1,3,4,7,9,10 — 13
Hamburger di manzo 180 gr, insalata, pomodoro, crema di funghi, scamorza affumicata fusa
Beef burger (180 gr), salad, tomato, mushroom cream, smoked melted scamorza

GARIBALDI ORIGINALE 1,7 — 13
Hamburger di manzo 180 gr, insalata, pomodoro, cetriolini, cipolla rossa, cheddar fuso o mozzarella, bacon croccante
Beef burger (180 gr), salad, tomato, pickles, red onion, melted cheddar or mozzarella, crispy bacon

NERO D'ITRIA 1,3,7 — 14
Hamburger di manzo 180 gr, rucola, grana, funghi champignon al negroamaro, mozzarella, olio tartufato
Beef burger (180 gr), rocket, grana, wine-infused champignon mushrooms, mozzarella, truffle oil

VEGÈ 1 — 11
Burger di zucchine, melanzane, funghi, patate* e uovo con salsa tartara, insalata e pomodoro
Courgette burger, aubergine, mushrooms, potatoes* and egg with tartara sauce, salad and tomato

GARIBALDI SMASH

NOVITÀ: SMASH BURGER GARIBALDI 1, 3, 7, 10, 9, 12 — 13
Doppio hamburger smash, cheddar, salsa BBQ, cipolla, maionese, bacon.
Double smash burger, cheddar cheese, BBQ sauce, onion, mayonnaise, bacon.

SANDO MASSERIA 1,3,4,8,9,10,12 — 13

Hamburger di manzo 180 gr, insalata, pomodoro, salsa tartara, noci, bacon croccante

Beef burger (180 gr), salad, tomato, tartara sauce, walnuts, crispy bacon

SANDO BURGER 1,3,7 — 14

Hamburger di manzo 180 gr, crema di avocado, insalata, bacon, uovo

Beef burger (180 gr), avocado cream, salad, bacon, eggs

SANDO CLUB 1,3,7,10 — 13

Sovracoscia di pollo* alla piastra, maionese, insalata, pomodoro, bacon croccante

Grilled chicken*, maionnaise, salad, tomato and crispy bacon

SANDO PORK 1,7 — 13

Pulled pork cbt, insalata coleslaw, salsa Garibaldi

Pulled pork cbt, coleslaw salad, Garibaldi sauce

SANDO BURGER

PASTA

Spaghetti alla carbonara* [1,3,7] 15
Spaghetti Carbonara*

Spaghetti cacio e pepe* [1,7] 15
Spaghetti Cacio & pepe*

Mezze penne al sugo* [1] 10
Mezze penne pasta*

INSALATE

CAESAR GARIBALDI [1,3,4,7,9,10] 13
Pollo alla piastra, lattughino, pane croccante, yogurt bianco, polvere di grana
Grilled chicken, salad, crunchy bread, yogurt, grana cheese powder

GRECA [1,3,4,7,9,10] 12
Pomodoro, cetriolo, olive, cipolla, feta e origano
Tomatoes, cucumber, olives, feta, oregano

CIALLEDDA [1] 11
Cipolla rossa di Tropea, cetrioli, pomodori, frisella, olive taggiasche, origano, olio evo
Red onion from Tropea, cucumbers, tomatoes, Apulian “frisella”, olives, oregano, extravirgin olive oil

MENU BABY

Pollo fritto* & stick* [1] 10
Fried chicken* & potato sticks*

Hot dog con salsa bbq, bacon croccante & stick* [1] 10
Hot dog with bbq sauce, crispy bacon and potato sticks*

Hot dog con ketchup e maionese & stick* [1] 9
Hot dog with ketchup and mayo & potato sticks*

Pasta al pomodoro [1] 10
Pasta with tomato sauce

DRINKS

Acqua naturale 0,5 l 2,5
Still water 0,5 l

Acqua frizzante 0,5 l 2,5
Sparkling water 0,5 l

Coca Cola, Coca Zero, Fanta Cocktail San Pellegrino, Sprite 3
Coke, Coke 0, Fanta, Cocktail San Pellegrino, Sprite

Tè al limone, tè alla pesca 4
Ice tea (lemon/peach)

DESSERT

DESSERT

CHEESECAKE AI MIRTILLI* 7,5
Blackberry cheesecake

TIRAMISÙ*[3] 7,5

SPUMONE* 7,5
Pan si spagna avvolto da gelato alla nocciola, cioccolato al latte, stracciatella, zuppa inglese
Sponge cake wrapped in hazelnut gelato, milk chocolate, stracciatella and zuppa inglese

GELATO CON COCCO E CIOCCOLATO* 7,5
Gelato al cocco con gocce di cioccolato fondente e scagliette di cocco
Coconut ice cream with dark chocolate and coconut flakes

LISTA ALLERGENI

(1) Cereali contenenti glutine (2) Crostacei
(3) Uova (4) Pesce (5) Arachidi (6) Soia
(7) Latte e lattosio (8) Frutta a guscio
(9) Sedano (10) Senape (11) Semi di sesamo
(12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
(13) Lupini (14) Molluschi
*prodotto decongelato

Prodotti realizzati in area di lavoro in cui è prevista la presenza di glutine

ALLERGENS LIST

(1) Cereals containing gluten (2) Crustaceans (3) Eggs
(4) Fish (5) Peanuts (6) Soy (7) Milk and lactose
(8) Dry fruits and nuts (9) Celery (10) Mustard (11) Sesame
(12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
(13) Lupins (14) Molluscs
*frozen at the source

Products prepared in a work area where gluten may be present.