



WINE & GASTRONOMY

Menu






Antipasti

Bruciatini Romagnoli	€ 4.00
<i>radicchio, pancetta abbrustolita e aceto balsamico</i>	
Patate al forno sabbiate	€ 3.00
Salvia fritta	€ 3.00
Cecina Toscana	€ 3.00
Bruschette Toscane	€ 4.00
Verdure grigliate / agrodolce	€ 3.00

Insalate

Insalata, bufala, olio e crudo toscano	€ 6.90
Tagliata di pollo, insalata, rucola, pomodorini, olio, scaglie di grana	€ 6.90
Roastbeef con patate al forno, insalata, olio evo	€ 6.90
Insalata, bresaola, rucola, scaglie di grana, pomodorini, olio evo	€ 6.90
Mediterranea: Insalata, tonno pomodorini, olio evo	€ 4.90



servizio e coperto € 1,50
*alcuni prodotti da noi utilizzati
possono essere surgelati o congelati



Primi

- Ravioloni ripieni di ricotta e spinaci,
con burro e salvia € 6.50
- Ravioloni ripieni di ricotta e spinaci
con ragù bolognese € 7.00
- Tagliatelle al ragù bolognese € 6.50
- Pasta con le sarde € 6.00
- Tordelli lucchesi ripieni di carne
con funghi porcini e speck € 7.00

Taglieri

- Tagliere Siciliano** € 12.00
*Salumi tipici, confetture, panelline,
bocconcini con milza e cannolo scomposto
calice di vino*
- Tagliere Romagnolo** € 14.00
*Salumi, formaggi tipici, confetture, spicchi di
piadina, gnocco fritto, calice di vino*
- Tagliere Racina** € 14.00
*Salumi, formaggi scelti, confetture, cecina,
panelline, gnocco fritto, cannolo scomposto,
calice di vino*
- Tagliere Toscano** € 16.00
*Salumi tipici, formaggi tipici, confetture, crostini,
cecina, polenta frita, panzerotto e cantuccio in
vinsanto, calice di vino*
- 



Lista dei vini

Bolgheri	Il Bruciato	€ 28.00
Antichi Vinai	Neromosso	€ 14.00
Antichi vinai	Etna bianco	€ 16.00
Colomba bianca	Resilience Perricone	€ 18.00
Colomba bianca	Resilience grillo	€ 16.00
Colomba bianca	40 anni	€ 16.00
Cavit	Gewurtztraminer	€ 22.00
Cavit	Muller Thurgau	€ 15.50
Cavit	4 Vicariati	€ 18.90
Serramarrocco	Quojane	€ 18.00
Valdo	Boj Valdobbiadene	€ 14.00
Valdo	Cartizze Viviana	€ 23.00
Castelgreve	Clemente VII Chianti	€ 26.00
Castelgreve	Morellino di Scansano	€ 19.00
Gorgi Tondi	Rajah	€ 12.90
Gorgi Tondi	Kheirè	€ 12.90
Gorgi Tondi	Babbio	€ 13.00
Patria	Etna bianco	€ 16.90
Patria	Etna rosso	€ 18.90
Lame Rosse	Crimiso	€ 12.90
Lame Rosse	Babalon	€ 12.90



Racina non è un progetto e non un lavoro ma,
semplicemente il modo migliore per raccontare
la mia cucina, la mia vita.

Vita trascorsa tra la Toscana con i suoi
colori, sapori e tradizioni.

La Romagna terra calda e ricca di gusto,
e poi la mia amata Sicilia dove la cucina è poesia.

La Passione per la cucina nasce fin da bambina, grazie
alla mia mamma e il suo piccolo ristorante nel
Messinese, grazie a mio zio in Toscana, dove nel suo
ristorante ho conosciuto e apprezzato la stessa cucina,
passando poi per la Romagna, dove per anni ho fatto la
gastronoma, per poi ritornare nella mia terra d'origine e
dare vita a questo progetto nel quale presenterò i miei
piatti che rappresentano le regioni da me vissute,
combinandole tra loro.

Io sono Drago Luisiana e questo è il mio
sogno, sperando diventi realtà.

Racina
WINE & GASTRONOMY 

Via Generale Arimondi, 1/F - 90143 Palermo
Cell. 392 583 89 78 - 320 777 25 30

seguici su  