



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

CHEF'S SEASONAL LUNCH

June 2019

CREMA DI CAVOLFIORE CON CAPESANTE E OLIO D'ACCIUGA

Cauliflower Soup with Pan-Seared Scallops & Anchovy Oil

Or

BOCCONCINI DI SALMONE CONFIT CON BURRATA E CAVIALE AFFUMICATO

Slow-Cooked Norwegian Salmon with Fresh Burrata Cheese & Smoked Caviar



TAGLIOLINI IN CREMA DI TARTUFO CON RAGÙ DI FUNGHI E ASPARAGI

Homemade Tajarin in Truffle Sauce with White Asparagus & Mushroom Ragù



BRANZINO AL TIMO CON CREMA DI PISELLI E BOTTARGA DI MUGGINE

Pan-Seared Barramundi with Green Pea Sauce & Dried Grey Mullet Roe

Or

GUANCETTA DI MANZO TAJIMA CON CAROTE AL BURRO E CANNELLA

Braised Tajima Wagyu Beef Cheek with Carrots & Cinnamon



MOUSSE DI MANGO CON PRALINE DI CIOCCOLATO BIANCO

Mango Mousse and White Chocolate Praline, Mango Caviar



IL SERVIZIO DEL CAFFÉ

Coffee or Tea

\$88++

(with 1 Glass of Sparkling-White or Red Wine add 18++)

