



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

CHEF'S SEASONAL LUNCH

November 2020

CREMA DI PISELLI CON POLPA DI GRANCHIO E RISO SOFFIATO
Green Pea Soup with Snow Crab Meat & Rice Puff

Or

BURRATA CON POMODORI E FICHI NERI
Fresh Burrata with Heirloom Tomatoes & Black Figs



TAJARIN AL TARTUFO BIANCO D'ALBA
Homemade "Tjarin" Noodles with Butter Sauce & Shaved Alba White Truffle



ORATA CON GAMBERI ALLA PIZZAIOLA
Pandora Fish with Prawns & Pizzaiola Sauce

Or

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PUREA DI PASTINACA E RAGÙ DI FUNGHI
Braised Wagyu Beef Cheek with Parsnip Purée & Mushroom Ragù



TORTA DI ALBICOCCHIE CON MANDORLE E FRUTTI DI BOSCO
Apricot Cake with Almonds & Mixed Berry Compote



IL SERVIZIO DEL CAFFÈ
Coffee or Tea

98++

with 1 Glass of Sparkling, White or Red Wine, add 18++

