



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

THE “MICHELIN” MENU

OSTRICHE FRESCHE DALLA BAIA DI COFFIN

2 Fresh Irish Oysters with Fresh Caviar



CAPELLI D'ANGELO FREDDI CON GAMBERI E CAVIALE CARELIAN

Cold Angel Hair with Sweet Prawns & Fresh Carelian Caviar



CAPELANTE AL TARTUFO

Pan-Seared Scallops in Chive Truffle Sauce



CREMA DI ARAGOSTA E ASPARAGI

Lobster Soup with Boston Lobster Meat & Green Asparagus



MERLUZZO CON CONSOMMÉ DI POLLO E FUNGHI SELVATICI

Pan-Seared Brittany Cod with Chicken Consommè & Wild Mushrooms

Or

MANZO GIAPPONESE TOCHIGI CON SENAPE E PORCINI

Japanese Wagyu Tochigi Grade A5 with Mustard & Porcini Mushrooms

Or

LASAGNETTE DI VERDURE “SOLO VERDI” E SALSA TARTUFATA

Lasagne with Green Vegetables & Truffle Sauce



CREMINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA BANANA

Valrhona Chocolate Duo – Cremino with Banana Gelato



IL SERVIZIO DEL CAFFÉ

Coffee or Tea

6 Course Menu 218++ (Pairing of 6 glasses of Wine, add 88 ++)

5 Course Menu 188++ (Pairing of 5 glasses of Wine, add 78++)

4 Course Menu 158++ (Pairing of 4 glasses of Wine, add 68++)

