



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

WINE PAIRING

First Starter:

Ca'del Bosco Franciacorta Satèn 2016 - Lombardia

Grapes: Chardonnay & Pinot Bianco

Second Starter:

Chartogne - Taillet Le Rosé Brut - Champagne

Grapes: Chardonnay & Pinot Noir

Third Starter:

Lugana Orestilla Montonale 2018 - Lombardia

Grape: Turbiana

Pasta:

Barbaresco Nubiola Pelissero 2014 - Piemonte

Grape: Nebbiolo

Fish:

Lugana Montunal Montonale 2020 - Lombardia

Grape: Turbiana

Or

Meat:

Elegia Primitivo Riserva Produttori di Manduria 2017 - Puglia

Grape: Primitivo

Or

Vegetarian:

Lugana Montunal Montonale 2020 - Lombardia

Grape: Turbiana

Dessert:

N.V Moscato Pendium – Veneto

Grape: Moscato

6 Course Menu 228++ with Pairing of 6 Glasses of Wine, add 98++

5 Course Menu 198++ with Pairing of 5 Glasses of Wine, add 88++

4 Course Menu 168++ with Pairing of 4 Glasses of Wine, add 78++





GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

THE "MICHELIN" MENU

**TARTARE DI TONNO E CREMA DI BURRATA CON
RICCI DI MARE E CAVIALE OSCIETRA**

Sustainable Bluefin Tuna Tartare & Burrata Cream with
Bafun Sea Urchin & Oscietra Caviar



CANNELLONI DI GRANCHIO CON CACHI E CAVIALE SIBERIANO

Snow Crab Cannelloni with Persimmon & Siberian Caviar



UOVO BARZOTTO E TARTUFO BIANCO D'ALBA

Poached Toretama Egg with Truffle Sauce & Alba White Truffle



TAGLIOLINI CON ASPARAGI BIANCHI E PORCINI TARTUFATI

Tagliolini with White Asparagus, Porcini Mushrooms & Truffle Sauce



CERNIA CON VONGOLE, RAVANELLO E BOTTARGA

Grouper with Razor Clams, Radish & Bottarga

Or

QUAGLIA ORGANICA CON BARBABIETOLA E CASTAGNE

Organic Quail with Beetroot & Chestnuts

Or

CASONCELLI DI ZUCCA CON SALSA DI PISTACCHI

Gratin Pumpkin-stuffed Pasta with a Pistachio Sauce



PRALINE ALLA NOCCIOLE CON ARANCIA E VANIGLIA

Hazelnut Praline Crunch with Orange & Vanilla



IL SERVIZIO DEL CAFFÈ

Coffee or Tea

**The 6 Course Michelin Menu can be reduced to 5 or 4 course
by removing 1 or 2 of the appetizers in the box

