



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

CHEF'S SEASONAL LUNCH

March 2020

FEGATO D'ANATRA CON ANANAS GLASSATO E PAN BRIOCHE

Pan-Seared Duck Liver with Pineapple Compote & Pan Brioche

Or

ZUPPA DI POMODORO CON BURRATA E OLIO AL BASILICO

Tomato Soup with Burrata Cheese & Basil Oil



FETTUCCHINE CON ASPARAGI BIANCHI, PORCINI E TARTUFO NERO

Homemade Fettuccini with White Asparagus, Porcini Mushrooms & Black Truffle



BRANZINO IN PADELLA ALL'ARRABBIATA E POLPA DI GRANCHIO

Pan-Seared Sea Bass with Spicy Tomato Sauce & Crab Meat

Or

GUANCETTA DI MAIALINO IBERICO CON UVETTE E ZUCCA AFFUMICATA

12 Hour Slow-Cooked Iberico Pork Cheek with Smoked Pumpkin & Raisins



TORTA DI MANDORLE CON MOUSSE DI PESCA BIANCA

Almond Cake with White Peach Mousse



IL SERVIZIO DEL CAFFÉ

Coffee or Tea

88++

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

