



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

CHEF'S SEASONAL LUNCH

January 2021

CREMA DI SPINACI CON PANNA ACIDA E CROSTINI ALLA PAPRIKA
Baby Spinach Soup with Sour Cream & Paprika Croutons

Or

CAPESANTE AL TARTUFO
Pan-Seared Hokkaido Scallops with Truffle Emulsion & Chives



TAGLIOLINI CON ASPARAGI BIANCHI E FUNGHI PORCINI CON TARTUFO NERO
Tagliolini with White Asparagus & Porcini Mushrooms & Black Winter Truffle



CERNIA CON GUAZZETTO DI VONGOLE
Pan-Fried Red Grouper & Korean Clams with a White Wine Parsley Soup

Or

MAIALE MOMOBUTA CON CASTAGNE E RAGU DI FUNGHI
Japanese Momobuta Pork with Chestnuts & Mushroom Ragout



TORTA DI MELE CON CREMA AL MASCARPONE E GELATO ALLA VANIGLIA
Grandmother's Apple Cake with Mascarpone Cream & Vanilla Gelato



IL SERVIZIO DEL CAFFÈ
Coffee or Tea

88++

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

