



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

CHEF'S LUNCH MENU

March 2019

FEGATO D'ANATRA CON ANANAS GLASSATO E FRUTTI DI BOSCO

Pan-Seared Duck Liver with Pineapple Compote & Mixed Berries



FETTUCCINE CON ASPARAGI BIANCHI PORCINI E TARTUFO NERO

Homemade Fettuccine with White Asparagus, Porcini Mushroom & Black Truffle



GAMBERI IN PADELLA ALL'ARRABBIATA E INSALATA PRIMAVERA

Pan-Seared Tiger Prawn Tails with Spicy Tomato Sauce & Fresh Garden Salad

Or

GUANCETTA DI MAIALINO IBERICO CON ZUCCA AFFUMICATA E UVETTA

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



TARTELLETTA DI CIOCCOLATO AZELIA CON NOCCIOLE CARAMELLATE

Valrhona "Azelia" Chocolate Tart with Caramelized Hazelnut



IL SERVIZIO DEL CAFFÉ

Coffee or Tea

