



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

CHEF'S SEASONAL LUNCH

April 2019

ZUPPA D'ARAGOSTA

Lobster Soup Infused Tarragon

Or

BURRATA DI ANDRIA CON POMODORINI ASPARAGI BIANCHI E BASILICO

Burrata Cheese from Andria, San Marzano Tomatoes, White Asparagus & Basil



SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERONI, BROCCOLINI E BOTTARGA

Spaghetti Aglio Olio with Tiger Prawns, Broccolini & Grey Mullet Roe



OMBRINA IN PADELLA, CAPONATA DI ZUCCHINE E ZABAIONE AL LIMONE

Pan-Seared Red Drum Fillet with Zucchini Caponata & Lemon Sabayon

Or

FILETTO D'AGNELLO ALLA SENAPE CON PUREA DI ZUCCA AFFUMICATA

Roasted Lamb Tenderloin with Smoked Pumpkin Purée & Pommery Mustard



MERINGATA AL FRUTTO DELLA PASSIONE E GELATINA AL MANGO

Passion Fruit Meringue Tart with Mango Gelée & Pop Rocks



IL SERVIZIO DEL CAFFÉ

Coffee or Tea

\$88++

Sparkling Wine Prosecco Zardetto, Italy - By the Glass 18++/ Per Bottle 68++ White Wine Pinot Grigio Castella 2017, Italy - By the Glass 18++/ Per Bottle 68++ Red Wine Appassione Sartori 2016, Italy - By the Glass 20++/ Per Bottle 78++

