



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

CHEF'S SEASONAL LUNCH

May 2019

ZUPPA DI PISELLI E GAMBERI AL TIMO

Green Pea Soup with Pan Seared Prawn Tail & Thyme

Or

VITELLO TONNATO CON INSALATINA DI CAROTE E CAPPERI

Cold Veal in Tuna Sauce with Carrots & Capers



CAPELLINI D'ANGELO ALL'ASTICE E FAVE

Angel Hair with Boston Lobster & Broad Beans



RICCIOLA AL TIMO CON SALSA DI CAVOLFIORI E BOTTARGA DI MUGGINE

Pan Seared Yellowtail with Cauliflower Sauce & Dried Grey Mullet Roe

Or

FILETTO DI MAIALE CON SALSA DI ALBICOCCHIE E ASPARAGI BIANCHI

Iberico Pork Tenderloin with Honey Dried Apricot Sauce & White Asparagus



TORTINA DI RICOTTA AL LIMONE CON CILIEGE E PANNA

Lemon Ricotta Cake with Dark Sweet Cherries & Snow Cream



IL SERVIZIO DEL CAFFÉ

Coffee or Tea

\$88++

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

