



# GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

## **CHEF'S SEASONAL LUNCH**

**September 2019**

### **CREMA DI FUNGHI CON EMULSIONE DI TARTUFO**

Wild Mushroom Soup with Truffle Scent

Or

### **CARPACCIO DI RICCIOLA CON MOUSSE DI AVOCADO, CIOCCOLATO BIANCO E CAVIALE**

Yellowtail Carpaccio with Avocado Mousse,  
Grated White Chocolate & Fresh Carelian Caviar



### **SPAGHETTI CON GAMBERI, BOTTARGA E BROCCOLINI**

Spaghetti with Tiger Prawns, Bottarga & Broccolini



### **ZUPPA DI PESCE ALLA LIVORNESE**

Tuscan Style Fish & Seafood Stew

Or

### **GUANCETTE DI MAIALE IBERICO ALLE PRUGNE CON ZUCCA AFFUMICATA**

Slow-Braised Iberico Pork Cheek with Plum Sauce & Smoked Pumpkin



### **TORTINO DI CIOCCOLATO BIANCO E GELATINA DI LAMPONI**

Ivory White Chocolate Cake with Raspberry Gelée



### **IL SERVIZIO DEL CAFFÉ**

Coffee or Tea

\$88++

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

