



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

THE CREATIVE MENU

6 Course

CAPELLI D'ANGELO FREDDI CON RICCI DI MARE E CAVIALE CARELIAN

Cold Angel Hair with Sea Urchin & Fresh Carelian Caviar



CARPACCIO DI CAPESANTE TIEPIDO, PATATE NOCCIOLE E TARTUFO

Warm Scallop Carpaccio with Potato Puree, Hazelnut and Alba`s White Truffle



TAJARIN AL TARTUFO BIANCO D`ALBA

Homemade Noodle "Tajarin" with Butter Sauce & Shaved Alba`s White Truffle



FEGATO D`ANATRA AL VIN COTTO CON FICHI E SCALOGNO

Pan Fried Duck Liver with Vin Cotto Sauce Figs and Braised Shallot



ROMBO, CARABINERO E CARCIOFI

John Dory and Carabinero Prawn with Jerusalem Artichoke Puree`

Or

MANZO GIAPPONESE TOCHIGI

Japanese Wagyu Tochigi Grade A5 with Mushroom Ragout

Or

CAPPELLETTI AL FORMAGGIO IN CONSOMMÉ VEGETALE

Artisan Cheese Dumpling in Vegetables Consommé



PIRAMIDE DI CIOCCOLATI CREMA DI CASTAGNE E PISTACCHIO

Trio Chocolate Pyramid, Chestnut Cream & Pistachio Gelato



IL SERVIZIO DEL CAFFÈ

Coffee or Tea

\$218++

