



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

THE CREATIVE MENU

6 Course

CAPELLI D'ANGELO FREDDI CON CAPESANTE E CAVIALE CARELIAN

Cold Angel's Hair with Hokkaido Scallops and Fresh Carelian Caviar



CREMA DI UOVA STRAPAZZATE CON SCAMPO AL VAPORE E TARTUFO NERO

Scrambled Egg with Steam Madagascar Langoustine and Black Truffle



SPAGHETTI AGLIO OLIO CON RICCI DI MARE E BOTTARGA

Spaghetti Aglio Olio with Grey Mullet Roe and Fresh Bafun Sea Urchin



GUAZZETTO DI VONGOLE AL VINO BIANCO

Fresh Clams in White Wine Broth and Parsley



GAMBERI ALLA GRIGLIA CON SALMORIGLIO E CAVIALE DI ARINGA

Grilled Sea Tiger Prawn with Aromatic Olive Oil and Smoked Caviar

Or

MAIALINO DA LATTE CROCCANTE CON FRUTTI DI BOSCO

Slow-Cooked Crispy Skin Suckling Pig with Wild Berry Sauce

Or

RAVIOLI DI BURRATA CON RADICCHIO DI TREVISO E CIPOLLE ROSSE

Burrata Cheese Ravioli with Braised Red Chicory, Red Onions and Amarone Jus



BAVARESE ALLE FRAGOLE E VANIGLIA CON BISCOTTO AL CIOCCOLATO

Strawberry & Vanilla Bavaroise with Chocolate Sablé & Strawberry Jam



IL SERVIZIO DEL CAFFÉ

Coffee or Tea

\$188++

