



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



CAPESANTE AL TARTUFO NERO

Pan-Seared Sea Scallops with Chives & Black Truffle



UOVO IN CAMICIA, PROSCIUTTO CROCCANTE IN CESTINO DI PASTA FILO

Poached Egg with Crispy Pork Ham & Taleggio Fondue in Filo Basket



FETTUCCHINE CON PORCINI ASPARAGI BIANCHI

Homemade Fettuccine with White Asparagus & Porcini Mushrooms



MEZZ'ARAGOSTA GRATINATA CON SPINACI

Half Boston Lobster Gratin with Spinach & Saffron

Or

MANZO GIAPPONESE MIYAZAKI CON SENAPE E BROCCOLINI

Japanese Wagyu Miyazaki Grade A5 with Mustard & Broccolini

Or

ROTOLO DI CREPELLA DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO PICCANTE

Rolled Crepes with Ricotta Cheese, Spinach & Spicy Tomato Sauce



TORTA DI PERE E VANIGLIA CON CREMA DI SAMBUCA

Pear & Vanilla Chantilly Cake with Sambuca Cream



IL SERVIZIO DEL CAFFÉ

Coffee or Tea

\$188++

