



# GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

## WINE PAIRING

### ***First Starter:***

Mimuro Sugi Junmai Daiginjo - Nara

Rice: Yamadanishiki, Polish: 60%, SMV (+3)

### ***Second Starter:***

Franciacorta Ca'del Bosco Annamaria Clementi 2010 - Lombardia

Grape: Chardonnay, Pinot Blanc & Pinot Noir

### ***Third Starter:***

Chardonnay Curtefranca Ca'del Bosco 2014 - Lombardia

Grape: Chardonnay

### ***Pasta:***

Valcalepio Bianco Il Calepino 2017 - Bergamo

Grapes: Chardonnay, Pinot Grigio

### ***Fish:***

Bianco di Custoza Superiore Monte del Frá 2013 - Veneto

Grapes: Garganega, Trebbiano, Tocai, Cortese, Chardonnay, Riesling, Malvasia

Or

### ***Meat:***

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Monte del Frá 2016 - Veneto

Grapes: Corvina, Corvinone, Rondinella

Or

### ***Vegetarian:***

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Monte del Frá 2016 – Veneto

Grapes: Corvina, Corvinone, Rondinella

### ***Dessert:***

Graham's "Six Grapes" Reserve Port - Portugal

6 Course Menu 218++ with Pairing of 6 Glasses of Wine, add 98++

5 Course Menu 188++ with Pairing of 5 Glasses of Wine, add 88++

4 Course Menu 158++ with Pairing of 4 Glasses of Wine, add 78++





# GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

## *THE “MICHELIN” MENU*

CAPELLI D'ANGELO FREDDI CON RICCI DI MARE E CAVIALE CARELIAN  
Cold Angel Hair with Sea Urchin & Fresh Carelian Caviar



CAPESANTE AL TARTUFO CON BURRATA E PISELLI FRESCHI  
Seared Sea Scallops in a Truffle Emulsion with Burrata Cloud & Sweet Peas



UOVO IN CAMICIA CON ASPARAGI BIANCHI GRATIN E TARTUFO NERO  
Poached Toretama Egg with Gratin White Asparagus & Black Truffle



SPAGHETTI DI ZAFFERANO ALLA CHITARRA CON ASTICE  
Saffron-Infused Spaghetti “Chitarra” with Boston Lobster



MERLUZZO CON CARCIOFI, CIPOLLE DI TROPEA E OLIVE TAGGIASCHE  
Pan-Roasted Cod Fish with Artichoke, Red Onions & Taggiasche Black Olives

Or

MANZO GIAPPONESE MIYAZAKI CON SENAPE  
Japanese Wagyu Miyazaki Grade A5 with Mustard

Or

CREPELLA DI TALEGGIO CON CREMA DI BROCCOLI E TARTUFO NERO  
Crepe with Taleggio Cheese, Broccoli Cream & Black Truffle



CICCOLATO BERGAMOTTO ALLA “EARL GREY” CON MIRTILLI  
Earl Grey Bergamot Chocolate Mousse with Blueberry Variations



IL SERVIZIO DEL CAFFÈ  
Coffee or Tea

\*\*The 6 Course Michelin Menu can be reduced to 5 or 4 course  
by removing 1 or 2 of the appetizers in the box

