



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

WINE PAIRING

First Starter:

Ca' del Bosco Franciacorta Satèn 2016 - Lombardia
Grapes: Chardonnay & Pinot Bianco

Second Starter:

Lugana Orestilla Montonale 2018 - Lombardia
Grape: Turbiana

Third Starter:

Graham's 10 year old Tawny Port – Portugal

Pasta:

Elegia Primitivo Riserva Produttori di Manduria 2017 - Puglia
Grape: Primitivo

Fish:

Alice Verdeca Produttori di Manduria 2020 – Puglia
Grape: Verdeca

Or

Meat:

Barbaresco Nubiola Pelissero 2014 - Piemonte
Grape: Nebbiolo

Or

Vegetarian:

Barbaresco Nubiola Pelissero 2014 - Piemonte
Grape: Nebbiolo

Dessert:

Churchill's Reserve Port – Portugal
Grapes: Touriga Nacional, Tinta Roriz

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

TARTARE DI GAMBERI CON CAVIALE OSCIETRA, CIPOLLE E KUMQUAT

Sweet Prawn Tartare with Oscietra Caviar, Onion Crisps & Kumquat



CAPESANTE CON PUREA DI CASTAGNA E FUNGHI CROCCANTI

Seared Sea Scallop with Chestnut Purée & Mushroom Crisps



FEGATO GRASSO CON CILIEGIE E PAN BRIOCHE

Pan-Fried Foie Gras with Sour Cherries & Brioche



FETTUCCHINE AL CIOCCOLATO CON RAGÙ DI MAIALE IBERICO

Chocolate Fettuccine with Iberico Pork Rib Ragù



MERLUZZO CON BRODO DI GRANCHIO E FAGIOLINI

Hokkaido Cod Fish with Spanner Crabmeat Broth & Sweet Beans

Or

MANZO ANGUS CON FAGIOLI E PUREA DI SEDANO RAPA

Black Angus Beef Tenderloin with Haricot Beans & Celeriac Purée

Or

RISOTTO ALLA ZUCCA CON BURRATA E TARTUFO NERO

Pumpkin Risotto with Burrata Cheese & Black Truffle



MOCHA, MANDORLA E CIOCCOLATO

Mocha, Almond & Milk Chocolate



IL SERVIZIO DEL CAFFÈ

Coffee or Tea

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

