



# GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

## **CHEF'S SEASONAL LUNCH**

**October 2020**

### **ZUPPA DI MAIS CON GAMBERI E PISTACCHI**

Japanese Sweet Corn Soup with Prawns & Pistachio Nuts

Or

### **CARPACCIO DI MANZO WAGYU CON BURRATA E PORCINI**

Wagyu Beef Carpaccio with Burrata Cheese & Porcini Mushrooms



### **TAJARIN AL TARTUFO BIANCO D'ALBA**

Homemade "Tajarin" Noodles with Butter Sauce & Shaved Alba White Truffle



### **CERNIA CON VONGOLE AL VINO BIANCO E PREZZEMOLO**

Grouper with Korean Clams in a White Wine Sauce & Parsley

Or

### **GUANCIA DI MAIALE BRASATA CON TOPINAMBUR E FUNGHI CANTARELLI**

Braised Iberico Pork Cheek with Mashed Topinambur & Chanterelle Mushrooms



### **MOUSSE DI BANANA E FRUTTO DELLA PASSIONE CON TORTA AL CIOCCOLATO**

Banana & Passionfruit Mousse with Chocolate Cake



### **IL SERVIZIO DEL CAFFÉ**

Coffee or Tea

98++

with 1 Glass of Sparkling, White or Red Wine, add 18++

