

THE “GARIBALDI SIGNATURE” MENU

3 Course with Choices Among Garibaldi’s Signature Dishes

108++ with Pairing of 3 Glasses of Wine, add 48 ++

CAPELLI D’ANGELO FREDDI CON POLPA DI GRANCHIO E CAVIALE CARELIAN

Cold Angel Hair with Snow Crab Meat & Carelian Caviar

Or

CAPESANTE AL TARTUFO

Seared Hokkaido Scallops with Braised Spring Onions & Truffle Sauce

Or

CARPACCIO DI MANZO WAGYU

Wagyu Beef Carpaccio with Parmigiano Cheese & Rocket Salad

Or

BURRATA CON POMODORINI E OLIO DI OLIVA

Fresh Burrata From Andria with San Marzano Baby Tomatoes & EV Olive Oil

Or

FETTUCCINE CON POMODORO E BASILICO

Fettuccini with Italian San Marzano Tomatoes, Basil and Parmesan Cheese



FUSILLI SENZA GLUTINE ALL’ARRABBIATA

Gluten-Free Brown Rice Fusilli with Garlic, EV Olive Oil & Spicy Tomato Sauce

Or

SPAGHETTI AGLIO OLIO CON CAPESANTE E BOTTARGA

Spaghetti with Garlic, EV Olive Oil, Hokkaido Scallops & Grey Mullet Roe

Or

PENNE GAR-BONARA

Penne with Egg Yolk, Dry Pork Ham, Cream & Parmesan Cheese

Or

ARAGOSTA GRATINATA ALLA GARIBALDI

Grilled & Gratin Half Boston Lobster with Truffle Porcini Mushrooms

Or

TAGLIATA DI MANZO ANGUS CON RUCOLA E BALSAMICO

Angus Beef “Tagliata” with Rocket Salad & Aged Balsamic

Or

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E FONDUTA DI TALEGGIO

Classic Risotto with Porcini Mushrooms, Italian Parsley & Taleggio Cheese



TIRAMISÙ DI MAMMA BICE

Tiramisù with Lady-Finger Biscuits, Chocolate Chips & Mascarpone Cream

Scented with Amaretto Liqueur... A Recipe of my Mother

Or

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO ALLA NOCCIOLA

Molten Lava Chocolate Tart with Hazelnut Gelato

Or

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI CON CROSTINI E FRUTTA SECCA

Italian Cheese Platter with Dried Fruits & Melba Toast



IL SERVIZIO DEL CAFFÉ

Coffee or Tea