



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

THE VALENTINE'S DAY MENU

Served from Friday, 11th February to Monday, 14th February 2022

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS PARFAIT WITH STRAWBERRY & VINCOTTO
SMOKED EEL IN A CRISPY CANNELLONI

TARTARE DI TONNO CON RICCI DI MARE E CREMA DI BURRATA AFFUMICATA
Sustainable Bluefin Tuna Tartare with Bafun Sea Urchin & Smoked Burrata Cream



CARPACCIO DI MANZO CON UOVO, CAVIALE SIBERIANO E TOPINAMBUR
Raw Hokkaido Snow Beef Carpaccio with Toretama Egg, Siberian Caviar & Topinambur Chips



CAPELANTE CON GRANCHIO E MAIS BIANCO
Seared Sea Scallop with Snow Crab & White Corn



SPAGHETTI ALL'ASTICE
Spaghetti & Boston Lobster with Fresh San Marzano Tomatoes & Basil



BRANZINO CON COZZE E FIORI DI ZUCCHINI
Stone Bass & Mussels with Zucchini Flower

Or

TAGLIATA DI MAIALE IBERICO CON PLIN DI PORCINI
Iberico Pork "Tagliata" & Porcini "Plin" Dumplings

Or

MANZO TOCHIGI A5 CON ASPARAGI E TARTUFO NERO
Grilled Tochigi Wagyu A5 with Asparagus & Black Truffle (Supplement 58)

Or

GNOCCHI DI ZUCCA CON FONDUTA AI QUATTRO FORMAGGI E TARTUFO NERO
Pumpkin Gnocchi with Four-Cheese Fondue, Asparagus & Perigord Black Truffle



LAMPONI - ROSA - CHAMPAGNE
Raspberry, Rose & Champagne Variation



IL SERVIZIO DEL CAFFÈ
Coffee or Tea

6 Course Menu (any 5 Courses with Dessert) 238++

5 Course Menu (any 4 Courses with Dessert) 218++

