



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

CHEF'S SEASONAL LUNCH

August 2020

VONGOLE ALL'ARRABBIATA E CROSTONE ALL'AGLIO
Sautéed Clams with Spicy Tomato Sauce & Garlic Bread

Or

PROSCIUTTO SAN DANIELE E MELONE SICILIANO
San Daniele Ham with Sicilian Melon



TAGLIOLINI ALL'ASTICE CON POMODORINI E BASILICO
"Tajarin" with Boston Lobster, Tomatoes & Basil



BRANZINO DEL MEDITERRANEO CON STUFATO DI FAGIOLI
Pan-Seared Mediterranean Sea Bass with Stewed Italian Beans

Or

PETTO D'ANATRA ALL'UVA E BALSAMICO
Slow-Cooked Duck Breast with Grape Sauce & Aged Balsamic Vinegar



TORTINA DI NOCCIOLE CON CILIEGE E GELATO ALLA VANIGLIA
Hazelnut Cake with Morello Cherries & Vanilla Gelato



IL SERVIZIO DEL CAFFÉ
Coffee or Tea

88++

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

