



GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

WINE PAIRING

First Starter:

Chartogne - Taillet Le Rosé Brut - Champagne

Grapes: Chardonnay & Pinot Noir

Second Starter:

Ca'del Bosco Franciacorta Satèn 2015- Lombardia

Grapes: Chardonnay & Pinot Bianco

Third Starter:

Churchill's Reserve Port - Portugal

Pasta:

Lugana Orestilla Montonale 2018 - Lombardia

Grape: Turbiana

Fish:

Alice Verdeca Produttori di Manduria 2019 - Puglia

Grape: Verdeca

Or

Meat:

Elegia Primitivo Riserva Produttori di Manduria 2017 - Puglia

Grape: Primitivo

Or

Vegetarian:

Alice Verdeca Produttori di Manduria 2019 - Puglia

Grape: Verdeca

Dessert:

N.V Moscato Pendium – Veneto

Grape: Moscato

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

CARPACCIO DI SCAMPI CON CAVIALE, PATATE RATTE E FIORI DI SAMBUCO

Langoustine Carpaccio with Oscietra Caviar, Ratte Potatoes & Elderflower



CAPASANTA CON PROSCIUTTO IBERICO, PUREA DI TOPINAMBUR E BOTTARGA

Seared Sea Scallop with Iberian Ham, Topinambur Purée & Bottarga



FEGATO GRASSO CON FICHI E CREMA DI CIPOLLE

Foie Gras with Figs & Sweet Onion Cream



TAGLIOLINI ALL'ASTICE CON POMODORI FRESCHI E BASILICO

Tagliolini with Boston Lobster, Fresh Tomatoes & Basil



PESCE DI FIUME GIAPPONESE CON POMODORI AL MIELE

Japanese Sweetfish "Ayu" with Honey Tomatoes

Or

MAIALE MOMOBUTA ALLA GRIGLIA CON SALSIA AL TARTUFO

Grilled "Momobuta" Pork with Truffle Jus

Or

SPAGHETTI CON SALSIA DI POMODORI FRESCHI E BURRATA

Spaghetti with Fresh Tomato Sauce & Burrata Cheese



MOUSSE DI FRAGOLE CON PISTACCHIO E MERINGA DI COCCO

Strawberry Cheese Mousse with Pistachio & Coconut Meringue



IL SERVIZIO DEL CAFFÈ

Coffee or Tea

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

