

GARIBALDI

ITALIAN RESTAURANT & BAR

World Gourmet Summit Feature Activity Dinner Menu
9 April 2008

Carpaccio di Ricciola all'Extra Vergine di Sicilia "Cutrera"

Yellowtail Carpaccio with Grey Mullet Roe and Extra Virgin Olive Oil from Sicily

Bruschetta di Burrata e Pomodoro Fresco all'Extra Vergine di Puglia "Tormaresca"

Bruschetta with Burrata Cheese and Tomato with Extra Virgin Olive Oil from Puglia

Crema di Cannellini e Scampi all'Extra Vergine di Toscana "Santa Cristina"

Cannellini Beans Soup with Langoustine and Extra Virgin Olive Oil from Tuscany

**Fettuccine alle Olive Taggiasche Aragosta e Zucca
all'Extra Vergine di Liguria "Le Pietre Brune"**

Olive Fettuccine with Lobster, Pumpkin and Extra Virgin Olive Oil from Liguria

Baccalà Mantecato con polenta soffice all'Extra Vergine di Oliva del Veneto "Bonamini"

Stewed Cod with Fresh Cornmeal Polenta and Extra Virgin Olive Oil from Veneto

Coppa di Manzo Wagyu Brasata all'Extra Vergine del Garda "Leali"

Braised Wagyu Beef in Extra Virgin Olive Oil from Lombardia

Dessert Con Gelato all'Extra Vergine di oliva del Molise "Selezione Relais Gourmet"

Sweet Extravaganza with Extra Virgin Olive Oil Gelato from Molise

\$188++ (with wines)

American Express Card Members Enjoy 15% Savings on Feature Activity Menu