



IL MENU' E' STATO PENSATO PER ESSERE CONDIVISO
IN UNA ATMOSFERA INFORMALE E CONVIVIALE.
CONSIGLIAMO DI SCEGLIERE PIU' PIATTI A VOSTRO
PIACIMENTO.

*THE MENU IS DESIGN TO BE SHARED IN A INFORMAL AND
CONVIVIAL ATMOSPHERE.
WE SUGGEST CHOOSING MORE ITEMS AS YOU LIKE.*

CRUDO / RAW FISH

Gamberi rossi di Mazara del Vallo <i>red Prawns</i>	4
Scampi <i>langoustine</i>	4
Selezione di ostriche al naturale (su richiesta con aceto allo scalogno, burro, limone) <i>oysters selections (available with butter, lemon, shallot vinegar)</i>	5/7
"Ostriche in viaggio": al naturale, curcuma e gelè di limone, pompelmo rosa e dragoncello, dashi e rapanello <i>"oysters on tour"(natural, turmeric and lemon gelè, grapefruit and terragon, dashi and radish)</i>	18
Carpaccio di gamberi , bufala, olive candite, kumquat <i>prawns carpaccio, Buffalo cheese, candied olives, kumquat</i>	25

PESCE / FISH

3 Taqos con tonno sott'olio, coleslaw, fagioli, coriandolo <i>3 tacos with in oil tuna, coleslaw, beans, coriander</i>	15
Fish & Chips "alla veneta" con maionese all'arancio <i>"venetian" fish & chips with orange mayonnaise</i>	10/18
Baccalà alla vicentina della famiglia "Cogo" <i>baccalà alla vicentina from "Cogo's family"</i>	10/18

VEGETARIANO / VEGGY

Involtino invernale di ricotta, pinoli, sesamo, aceto <i>wintry roulade, ricotta cheese, sesame, balsamic vinegar</i>	13
Spring rolls di riso con verdure grigliate e salsa kiwi <i>spring rolls with grilled vegetables and kiwi sauce</i>	13

CARNE / MEAT

"Corn Dog": pasta di salame, salsa di mais e senape <i>"corn dog" with salami, corn sauce, mustard</i>	12
Crocchetta di prosciutto, Jamon Serrano e pastinaca <i>ham croquette, Jamon Serrano, parsnip</i>	12
3 Taqos al pollo, kimchi, bulgur, yogurt, cerfoglio <i>3 tacos with chicken, kimchi, bulgur, yogurt, chervil</i>	12
Carpaccio d'oca , topinambur, agrodolce di peperone, porro <i>duck carpaccio, Jerusalem artichokes, sweet and sour pepper, fried leek</i>	15
Terrina di pastrami , funghi, tartufo nero, vino passito <i>pastrami, mushrooms cream, black truffle, passito wine</i>	15
Bresaola di bufala e giardiniera di verdure <i>Buffalo bresaola and homemade pickled vegetables</i>	14

"GRILL GOURMET": carne e pesce alla brace
meat and fish by the grill

Vacca Spagnola "Rubia Gallega"

- filetto / <i>fillet</i>	25
- costata / <i>bone steak</i>	8/hg
- costata selezione "El Coq" / <i>bone steak selection by El Coq</i>	10/hg

Galletto 15

Spachcock

Oca: coscia 16

Duck: leg

Wagyu: bavetta 25

Flank steak

Cinghiale: costolette 15

Boar: ribs

Vitello: braciola 19

Veal: skirt steak

Maiale Iberico: filetto 18

Iberian Pig: fillet

Ostrica 5/7

Oyster

Gambero rosso al pezzo 4

red prawns (a piece)

Salmone: filetto 17

salmon: fillet

Storione: filetto 20

sturgeon: fillet

Orata 15

sea Bream

Rombo 25

turbot

Moscardini 19

little octopus

CONTORNI / SIDE DISHES

lenticchie, cavolfiore, radice di Soncino, olio al rosmarino 5
lentils, cauliflowers, Soncino roots, rosemary oil

indivia grigliata, finocchio, arancio, pistacchio salato 4,5
grilled endive salad, fennel, orange, salt pistachio

topinambur, funghi trifolati, salsa verde 4,5
Jerusalem artichokes, mushrooms, salsa verde

cavolo nero, crauti, mela Golden 4,5
black cabbage, sauerkraut, apple

patate in 3 cotture 4,5
"3 steps cooked potatoes"

SALSE / SAUCES 1

Maionese, ketchup, guacamole, bbq barbabetola, teriyaki,
chilli sauce, senape

PRIMI PIATTI / MAIN DISH

Gnocchetti di sedano rapa al burro e tartufo nero <i>celeriac gnocchi with butter and black truffle</i>	15
Zuppa di pescato con crostone grigliato <i>fish soup with grilled bread</i>	15
Risotto al broccolo, nocciole, liquirizia <i>risotto with broccoli, huzelnuts, licorice</i>	14
Paccheri gratinati al ragù di selvaggina <i>gratin pacchero with game ragout</i>	14
Spaghetto "Garibaldi" <i>Garibaldi's tomatoes spaghetti</i>	12

SFIZIOSITA' / SNACKS

Chips di patata con maionese al wasabi <i>potatoes chips with wasabi mayonaise</i>	3,5
Nachos di Mais Marano con guacamole, pomodoro, cipolla <i>nachos made with Marano's corn with guacamole, fresh tomatoes, onion</i>	5
Nachos di Mais Marano al ragù e cheddar <i>nachos made with Marano's corn with ragout and cheddar cheese</i>	5
Tortilla de patatas	5

SALUMI E FORMAGGI / COLD CUTS AND CHEESES

Salumi e formaggi con giardiniera e miele <i>mixed cold cuts and selected cheeses with sauces</i>	24
Jamon Serrano (100 gr)	12
Culatello di Zibello DOP (100 gr)	20
Selezione di 5 formaggi <i>selection of 5 cheeses</i>	15
Selezione di 5 salumi <i>selection of 5 cold cuts</i>	15

"LE CONSERVE"
da España con amor

Acciughe del Cantabrico <i>Cantabrian anchovies</i>	22
Ventresca di tonno in olio di oliva <i>tuna belly in olive oil</i>	18
Filetto di tonno in olio di oliva <i>tuna belly in olive oil</i>	14
Sgombretto atlantico in olio di oliva <i>atlantic mackarel in olive oil</i>	15
Sardine in olio di oliva piccante <i>sardine in spicy olive oil</i>	24
Calamaretti in olio di oliva <i>baby squid in olive oil</i>	26

Servito con pane grigliato e pomodoro fresco condito
Served with grilled bread and fresh tomatoes

PIZZA "GARIBALDINA"
focaccia croccante lievitata naturalmente
crispy focaccia

Merluzzo mantecato, limone candito, olive nere, aneto <i>creamed cod, candied lemon, black olives, dill</i>	12
Radicchio, salsiccia, maio alla curcuma, finocchi <i>braised red chicory, sausages, turmeric mayonnaise, fennel</i>	12
Crema di carciofi, Gorgonzola DOP, pere abate, noce moscata <i>artichokes puree, Gorgonzola cheese, pear, nutmeg</i>	10

BURGER & TOAST

"Coq Burger": carne di manzo, pane di Mais Marano, senape, bbq alla barbabietola, frittata, cipolla, caprino, cetriolo, lattuga, pomodoro <i>Marano's corn bread, beef burger, homemade bbq sauce, fresh goat cheese, omelette, cucumber, tomato, pickled onion, mustard</i>	10
"Nippon Burger": pane al nero di seppia, polpetta di pesce, teriyaki, senape, cetriolo agrodolce, zenzero, frittata <i>squid ink bread, fish burger, teriyaki sauce, omelette, daikon, japanese mayo, pickled cucumber, fresh ginger and chinese cabbage</i>	10
Toast di pane integrale con prosciutto cotto e formaggio <i>Toast with whole bread, ham and cheese</i>	7
Toast di pane integrale "speciale" <i>Toast "special" with whole bread</i>	8

**VOGLIA DI DOLCE?
DAI UN'OCCHIATA AL NOSTRO BANCO PASTICCERIA!**

SOMETHING SWEET? CHECK OUT OUR HOMEMADE PASTRY SELECTION!

PASTICCERIA GARIBALDI è sinonimo di passione,
cura del dettaglio, qualità e ricerca.
Ogni giorno vengono preparate e sfornate piccole
creazioni che vogliono essere parte dolce della
vostra giornata.

Materie prime fresche e selezionate, una grande
varietà di scelta, piccoli o grandi formati, e una
grande ricerca nel gusto: mignon, monoporzioni
fino alla biscotteria.

Un piccolo spazio dolce e teneramente buono nel
salotto più bello della città di Vicenza.

***PASTICCERIA GARIBALDI** is passion, attention to detail, quality
and research.*

*Every day we prepare and bake small creations that want to be
a sweet part of your day.*

*Fresh and selected ingredients, a large variety of choice,
small or big, and a great research in new flavours from
mignon, single portions to the biscuits.*

*A small sweet corner in the the most beautiful living room in
the city of Vicenza.*

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.
IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, IN QUESTO LOCALE POTREBBE ESSERE SERVITO CONGELATO O SURGELATO E IN BASE ALLA STAGIONALITÀ E ALLA REPERIBILITÀ.
IN THE CASE OF NON-AVAILABILITY OF THE PRODUCT, THEY COULD BE USED FROZEN INGREDIENTS.

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NEI PIATTI A VOSTRA DISPOSIZIONE, SI PREGA DI CONTATTARE, PRIMA DI ORDINARE, IL NOSTRO DIRETTORE DI SALA.
IF YOU REQUIRE INFORMATION ABOUT ALLERGENIC INGREDIENTS IN THE DISHES WE SERVE, WE ASK YOU TO SPEAK TO THE MANAGER, PRIOR TO ORDERING.