

STUZZICHINI

SYDNEY ROCK OYSTERS NAROOMA, NSW	3 (ea)
W/ WATERMELON SALSA	3.5 (ea)
OLIVES	7
ARTISAN SOURDOUGH, FOCACCIA	6
HOUSE MADE VEAL & PORK ARANCINI	3.5 (ea)
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIA) 60g	18

ANTIPASTI

INSALATA BARBABIETOLA E CAPRINO	21
beetroot, goats curd	
CRUDO DI TONNO	24
raw yellowfin tuna, soy, basil	
FRITTO MISTO	27
whiting, calamari, school prawns	
VITELLO TONNATO	23
veal, tuna mayonnaise, pickles	
POLIPO	25
Local octopus, potato, sundried tomato	
GAMBERI	24
crumbed Yamba (NSW) King Prawns	
CAPELANTE	25
North Atlantic scallops, cauliflower, truffle, cavalo nero	
FUNGHI	22
field mushroom, provolone, crumbs	

PASTA E RISOTTO

TAGLIATELLE CON RAGU DI ANATRA	31 (e) 36 (m)
homemade tagliatelle, duck ragu	
LINGUINE CON POLPA DI GRANCHIO	30 (e) 35 (m)
homemade linguine, local blue swimmer crab, tomato	
BUCATINI AMATRICIANA	26 (e) 31 (m)
bucatini, tomato, guanciale, pecorino	
GNOCCHI CON CICALLE DI MARE	31 (e) 36(m)
homemade gnocchi, Moreton Bay bug meat, cream, tomato	
RISOTTO ZUCCA E ZAFFERANO	26 (e) 30(m)
pumpkin, saffron & gorgonzola	

SECONDI

FILETTO DI PESCE	39
Ulladulla (NSW) mulloway, fennel, radicchio, orange	
PESCE INTERO	37
whole NZ snapper, salmoriglio	
WA SCAMPI	MP
salmoriglio	
FILETTO DI MANZO	39
pasture fed 250g beef eye fillet, crouton, mushroom, hazelnut jus	
GALLETTO	35
free range spatchcock, broccoli, pancetta, cime di rapa	
BRACIOLE DI VITELLO	35
veal backstrap, crumbs, tomato, oregano	
AGNELLO	39
Armidale (NSW) four hour slow roasted lamb shoulder, roasted grapes	

CONTORNI

INSALATA DI RUCOLA	9
rocket, radicchio, parmigiano, pear, balsamic	
INSALATA DI AGRUMI	10
orange, pomegranate, fennel, citrus dressing	
PATATE ARROSTO	10
roasted chat potatoes, rosemary	
SPINACI	10
spinach, olive oil, lemon	
PURÈ DI PATATE	12
mashed potato, 36mth parmigiano reggiano	



est.1994