



## 2 8 Y E A R - O L D S T A P L E S & D I P I Û

### P E R I N C O M I N C I A R E

<b>STRACCIATELLA, TIPO ROMANA</b>	18.50
A traditional Latium chicken and beef broth with whisked egg, cheese and nutmeg	
<b>BACCALÀ MANTECATO, ORIGINI VENEZIANE, SOTTACETI E PANE ROMAGNOLO</b>	28.90
Whipped cod fish Venetian style, house pickles, toasted ciabatta	
<b>IL CRUDO DI PESCE DEL GIORNO</b>	M.P.
Today's fish carpaccio with condiments	
<b>VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE</b>	32.00
Piedmontese cold, roast veal slices, tuna mayonnaise, crispy Sicilian capers	
<b>FILETTO AL CARPACCIO CON CRESCIONE</b>	31.50
Sliced raw Angus beef fillet, lemon, E.V.O.O., Grana Padano & watercress	
<b>CANESTRELLI IN PADELLA, TACCOLE E SALSA DI PORRO, ACCIUGHE &amp; PANGRATTATO</b>	30.50
Pan seared scallops, mangetout & a sauce of leek, anchovies & breadcrumbs	
<b>SARDELLE IN SAOR ALLA VENETA</b>	31.50
Pt.Lincoln sardine fillets in w.w. vinegar, chili, onions, pine nuts, raisins	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	30.50 43.50
Lightly floured calamari, shallow fried, lemon and pepper dressing, rocket	
<b>TAGLIERE DI SALUMI</b>	32.50
A selection of local and imported cured meats, pecorino cheese, olives & crostini	

### P A S T E

<b>TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ CLASSICO ALLA BOLOGNESE</b>	32.00	43.50
House made tagliatelle with the classic meat ragù from Emilia Romagna		
<b>TORTELLI D'ANATRA, PUREA DI ZUCCA, MOSTARDA DI CREMONA, SQUACQUERONE</b>	33.50	46.50
Duck filled tortelli, pumpkin puree, pickled mustard fruits, squacquerone		
<b>RAVIOLI DI CARNE EMILIANI CON SALSA AL POMODORO</b>	32.50	44.50
House made pasta squares, chicken, veal & spinach filling, tomato sugo		
<b>TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON MORETON BAY BUGS IN BIANCO, "PANGRATTATO"</b>	33.50	46.50
Egg noodles, Moreton Bay bugs, chili, garlic, tomatoes, toasted breadcrumbs		
<b>SPAGHETTI CON GAMBERONI E 'LA PEVERADA' IN BIANCO</b>	32.50	45.50
Durum spaghetti, prawns, garlic with a bread, white pepper & bone marrow sauce		
<b>TAGLIOLINI ALLA BARBABIETOLA, FONDUTA DI PROVOLONE DOP, PORCINI, PISTACCHIO</b>	31.50	42.90
House made beetroot noodles, provolone puree, porcini, crumbled pistachio		
<b>GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ BIANCO DI MAIALE, SEMI DI FINOCCHIO E PORRO</b>	31.50	43.50
Potato & semolina dumplings, white ragù of pork neck, fennel seeds, leek		
<b>RISOTTO ALL'ONDA CON ZAFFERANO E SALSICCIA AL VINO ROSSO</b>	31.50	42.90
Venetian wet rice dish, saffron, pork sausage & red wine		

All prices include GST - Credit card bank service fee applies  
5% service charge applies for groups of 6 or more

S E C O N D I P I A T T I

<b>COSTOLETTA DI MAIALE CON INSALATA DI CAVOLO E PARMIGIANO</b>	44.50
Crumbed pork chop with a slaw of cabbage, fennel, carrot, mint and parmesan	
<b>STUFATO DI CAPRETTO IN UMIDO CON POLENTA</b>	47.50
Wet roasted baby goat, white wine, pecorino, cinnamon on soft polenta	
<b>ANATRA IN DUE MODI, SCHIACCIATA DI PATATA DOLCE, PEARÀ REVISITATA</b>	48.90
Confit duck leg & roasted duck breast, crushed sweet potato, Veronese sauce	
<b>FILETTO DI MANZO, SFORMATO DI PATATE ALLA LIVONESE, CREN</b>	55.50
Angus eye fillet (220gm), layered potato slice, horseradish	
<b>FILETTO DI PESCE DEL GIORNO AL FORNO</b>	M.P.
Today's oven baked fish fillet with condiments	
<b>PESCE SPADA AI FERRI CON SFOGLIA DI MELANZANA</b>	46.90
Grilled swordfish, lemon & parsley dressing, layered eggplant, mozzarella & tomato	
<b>POLENTA GIALLA CON FUNGHI SALTATI E BUFALA SCOTTATA</b>	30.90 39.90
Soft corn polenta topped with a ragù of sauteed mushrooms & charred buffalo cheese	

C O N T O R N I

<b>INSALATA A MODO NOSTRO</b>	13.50 18.90
Cos lettuce, tomato, red onion, olive oil & vinegar dressing	
<b>RUCOLA, PARMIGIANO, PERA E NOCI</b>	14.00 19.50
A salad of rocket leaves with shavings of parmesan, Gapsted walnuts & pear	
<b>CAPRESE DI BUFALA LOCALE CON PANE CARASAU</b>	31.50
Buffalo mozzarella, heirloom tomatoes, basil, E.V.O.O., Sardinian bread	
<b>PATATE AL FORNO</b>	14.50 19.90
Oven roasted Dutch cream potatoes with garlic and rosemary	
<b>SPINACI SALTATI CON SCAGLIE DI PARMIGIANO</b>	14.50 19.50
Sautéed baby spinach with lemon, olive oil and parmesan shavings	
<b>VERDURE SALTATE CON PANGRATTATO</b>	14.90 19.90
Sauteed seasonal greens, garlic, E.V. olive oil, breadcrumbs	
<b>FUNGHI TRIFOLATI</b>	15.90 20.90
A sauté of local and imported wild mushrooms with olive oil and herbs	

D O L C I e F O R M A G G I

<b>SEMIFREDDO DEL GIORNO</b>	19.90
Today's semi frozen gelato	
<b>TIRAMISÙ, RICETTA TREVISANA</b>	19.90
The classic Treviso dessert, coffee-soaked sponge fingers, mascarpone & bitter cocoa	
<b>CANNOLI SICILIANI CON RICOTTA DI BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHIO</b>	18.50
Sicilian style cannoli, buffalo ricotta filling, crushed pistachios & gelato	
<b>LA ZUPPA INGLESE VENETA CON BIS DI PASTICCIERA E NOCCIOLE TOSTATE</b>	20.50
Layers of pan di spagna sponge, alcherme, chocolate & vanilla custard, hazelnuts	
<b>BUDINO AL CIOCCOLATO</b>	21.50
A variation of Ada Boni's chocolate pudding, honeycomb & sorbet	
<b>AFFOGATO CON LIQUORE</b>	22.50
Home-made vanilla bean ice cream, espresso with a <i>grappino</i> or liqueur	
<b>FORMAGGI DEL GIORNO (60gm), MARMELLATA DI CAMPAGNA E IL FINTO SALAME DI STELLA</b>	26.50pp
Cheese selection, preserve & candied biscuit, alcherme & cocoa roll	

C A F F É C O N B I S C O T T I F A T T I I N C A S A

From 6.80

All prices include GST - Credit card bank service fee applies  
5% service charge applies for groups of 6 or more