

PICCOLI

Italian olives, citrus, rosemary, chilli *gf* | 6

Beetroot & gorgonzola arancini (four) | 12

Salted cod & potato croquettes, aioli, pickled onion | 5ea

Bruschetta, mascarpone, mushrooms, celery, truffled pecorino | 6ea

24mth San Daniele DOP prosciutto, aged reggiano, chickpea pancake | 23

House made focaccia and Grain Bakery sourdough, Placanica extra virgin olive oil | \$2p/serve

PRIMI

Carpaccio di pesce | 24

Fish carpaccio of the day *gfo*

Carpaccio di manzo con uova di quaglia, sedano, testun al barolo e pesto di noci | 25

Beef carpaccio, quail eggs, celery, testun al Barolo cheese, walnut pesto *gfo n*

Seppie con purea di piselli | 24

Sliced cuttlefish lightly panfried, with pea puree, squid ink croutons, tomato *gfo*

Calamari alla carta, erbe, limone e pangrattato | 23

Grilled calamari, preserved lemon, crispy herbs, toasted breadcrumbs *gfo*

Polpo alla griglia con patate, nduja e maionese | 24

Chargrilled octopus, baked potato, nduja crumble, cress, octopus mayonnaise *gfo*

Tomino all griglia con radicchio e speck | 22

Grilled tomino cheese wrapped in speck, grilled radicchio, puffed rice, crackers *gfo vo*

Sformatino di melanzane | 24

Baked eggplant, basil & mozzarella sformatino, tomato coulis, crispy eggplant

PASTA

Cappelletti di zucca e ricotta con asparagi e fonduta di parmigiano | 24/33

Pumpkin, ricotta & amaretti cappelletti, asparagus, parmesan fondue, truffled pecorino *n*

Spaghetti al nero di seppia con granchio, zucchini, pomodorini e briciole al limone | e28 m37

Squid ink spaghetti with crab, zucchini puree, lemon crumb, cherry tomatoes

Gnocchi di patate e castagne con pancetta, porcini e cavolo nero | e24 m33

Potato & chestnut gnocchi, crispy pancetta, tuscan cabbage, porcini *n*

Calamarata al basilico con frutti di mare | e26 m35

Basil calamarata, fish, mussels, calamari, prawns, tomato concasse

Pappardelle con ragu d'anatra e funghi | e26 m35

Thyme pappardelle, slow braised duck & swiss brown mushroom ragu

All pasta is made in house

Gluten free pasta available on request

vo vegetarian option on request *gf* gluten free *gfo* gluten-free option on request *n* contains nuts

SECONDI

Spalla d'agnello alle erbe con cous cous siciliano, salsa verde, pastinaca croccante | 39

Deboned lamb shoulder rolled with herbs, sicilian cous cous, salsa verde, crispy parsnip *gfo n*

Filetto di manzo con spinaci, scalogno al chianti, funghi, burro al tartufo | 43

Oaks farm angus eye fillet 200g (Warwick Qld) chargrilled, sautéed spinach, chianti eschalots, king brown mushrooms, truffle butter *gf*

Galletto alla griglia con carote baby e bietola | 39

Chargrilled spatchcock, baby carrots & sautéed silverbeet *gf*

Maialino con cappuccio viola, mostarda di cremona e pistacchio | 41

Twice cooked suckling pig (Hawkesbury NSW), red cabbage salad, mustard fruits, pistachio *gf n*

Scampi e gamberoni alla griglia, con spezie fresche e limone | Scampi 18ea | Prawn 11ea

Prawns & West Australian scampi oven grilled, fresh herbs, lemon *gf*

La fiorentina per due | 120 (serves 2)

Nolan 1kg t/bone (Deep Creek QLD), polenta chips, rocket, parmesan, mushrooms, Tuscan salt *gf*

Pesce del giorno | Market price

Market fish of the day

CONTORNI

Insalata di rucola e pere, con parmigiano, noci e aceto balsamico | 12

Rocket & pear salad, shaved parmesan, walnuts & balsamic vinaigrette *gf n*

Insalatina di radicchio e finocchio | 13

Radicchio & fennel salad with raspberry vinaigrette *gf*

Broccolini e fagiolini all'aglio, burro e mandorle | 13

Sauteed broccolini & green beans, garlic butter, shaved almonds *gf n*

Cavolo di bruxel con pancetta e pane aromatico | 13

Brussel sprouts roasted with herb breadcrumb, parmesan, crispy pancetta *gfo vo*

Patate croccanti | 11

Potato chips with garlic, rosemary, sea salt, mapuche *gf*

TAKE HOME OUR HOMEMADE ARTISAN PRODUCTS

Cipri Passata di Pomodoro (Tomato Passata) \$10

Famiglia Placanica Olio Extra Vergine 500ml (Extra Virgin Olive Oil) \$22

Carmelo's Sale Toscano (Herbed Tuscan Salt) \$11

Mamma's Pesto al Peperoncino (Chilli Pesto) \$12

Zia Rosa's Anciofi (Artichoke & Anchovy Spread) \$13

Francesca's Melanzane Giardinata (Marinated Eggplant, Carrot, Celery) \$14

Santino's Pomodori Verdi (Marinated Green Tomatoes) \$14

(Parking available under restaurant every dinner and Sunday lunch)

1.5% surcharge applies to all credit card payments