

PICCOLI

Italian olives, citrus, rosemary, chilli *gf* | 8

Arancini, roast pumpkin, smoked mozzarella, charcoal breadcrumbs (four) | 12

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

Salted cod & potato croquettes, spicy chive aioli | 7ea

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

PRIMI

Carpaccio di pesce | 26

Fish carpaccio of the day *gfo*

San Daniele mozzarella di bufala, pomodori e grissini alle olive | 25

San Daniele prosciutto, buffalo mozzarella, tomato, olive grissini *gfo*

Tartare di manzo con purea di pastinaca, topinambur e pesche tartufate | 26

Beef tartare, crispy Jerusalem artichoke, parsnip puree, truffled peaches, paprika *gf*

Calamari alla carta, erbe, limone e pangrattato | 24

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

Seppie con purea di piselli | 26

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

Quaglia con purea di patate e porri, pere (al marsala) e indivia | 25

Roasted quail, potato & leek puree, marsala pear, endive *gf*

Cavolfiore arrosto, bagna cauda e bricole | 19

Roasted cauliflower, anchovy & garlic salsa, toasted breadcrumbs *gfo*

PASTA

Linguine al basilico con gamberi, zucchine alla scapece e crema di pomodorini gialli | e29 m39

Basil linguine, prawns, zucchini, golden tomato salsa *gfo*

Cappellacci ai porri e ricotta, fonduta di pecorino, burro alle erbe e macadamia | e26 m36

House made cappellacci filled with leek, ricotta & nutmeg,
with pecorino fondant, burnt butter, herbs & roasted macadamia *n*

Maccheroncini con salsiccia, broccoli e n'duja croccante | e26 m36

Maccheroncini with Italian pork sausage, broccoli, n'duja breadcrumbs *gfo*

Pappardelle con ragu d'anatra e funghi | e27 m37

Thyme pappardelle, slow braised duck & swiss brown mushroom ragu *gfo*

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

Saltinbocca alla Romana | 39

Veal backstrap, prosciutto, sage, white wine, sautéed potato & chicory *gfo*

Galletto arrosto con purea di patate dolci e cavolo nero | 42

Chargrilled spatchcock, spicy sweet potato puree, sautéed cavolo nero *gf*

Filetto di manzo con millefoglie di patate al tartufo e funghi | 47

Grain fed beef eye fillet 220gr, (Riverine District, NSW)

truffled potato millefoglie, king brown mushroom, roasted garlic, rosemary oil *gf*

Scampi e gamberoni alla griglia, con spezie fresche e limone | Scampi 20ea | Prawn 13ea

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

La fiorentina per due | 135 (serves 2)

1kg t-bone, grain fed 'mb2+' (Riverine District NSW),
polenta chips, rocket, parmesan, mushrooms, Tuscan salt *gf*

Pesce del giorno | 42

Market fish of the day

CONTORNI

Insalata di radicchio, endivia e finocchio | 14

Radicchio, endive, fennel, apple vinaigrette *gf*

Insalatina di rucola, pera, parmigiano e noci | 13

Rocket, parmesan, pear & walnut salad with balsamic vinaigrette *n gf*

Broccolini e fagioli all'agro con croccante di mandorle | 13

Sauteed broccolini & green beans, lemon oil dressing, almond flakes *n gf*

Patate croccanti | 13

Crispy cocktail chat potato, rosemary, sea salt, mapuche *gf*

TAKE HOME OUR HOMEMADE ARTISAN PRODUCTS

Cipri Passata di Pomodoro (Tomato Passata) \$13

Famiglia Placanica Olio Extra Vergine 500ml (Extra Virgin Olive Oil) \$28

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

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

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

Famiglia Cipri Peperoncino Sott'olio (Hot chilli in oil) \$12

Mimmo's Tonno Sott'olio (Tuna in oil) \$18

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