

## PICCOLI

Italian olives, citrus, rosemary, chilli *gf* | 9

Arancini, beetroot, smoked scamorza (four) *n* | 15

Bruschetta, mascarpone, mushrooms, celery, truffled pecorino | 8ea

Salted cod & potato croquettes, spicy chive aioli | 8ea

House made focaccia and Grain Bakery sourdough, Placanica extra virgin olive oil | \$4p/serve

## PRIMI

### Ostriche al Naturale | 5ea

Sydney rock oysters natural with side lemon chive granita

### Crudo di pesce | 29

Fish crudo of the day *gfo*

### Mozzarella di bufala, pomodori verdi, barbabietola e riso soffiato | 27

Buffalo mozzarella, pickled green tomato, golden & red beetroot, puffed rice *gf*

### Carpaccio di manzo con pesche tartufate, pecorino sardo, nocciole e radicchio | 29

Beef carpaccio, truffled dwarf peaches, Sardinian pecorino, hazelnuts, radicchio *gf*

### Calamari alla griglia con erbe, limone e pangrattato | 29

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

### Seppie con purea di piselli | 30

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

### Sformatino di melanzane | 27

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

## PASTA

### Linguine neri con granchio, pomodorini e crema di zucchine | e33 m43

Squid ink linguine, crabmeat, cherry tomatoes, zucchini puree *gfo*

### Agnolotti del plin di patate dolce e menta, fonduta di pecorino, pancetta croccante | e32 m42

Agnolotti with sweet potato & mint, with pecorino fondue & crispy pancetta

### Gnocchi di spinaci e ricotta alla sorrentina gratinati | e31 m41

Spinach & ricotta gnocchi gratin, tomato, mozzarella, basil

### Pappardelle con ragu d'anatra e funghi | e32 m42

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

*All pasta is made in house*

*Gluten free penne or house made chickpea tagliolini available on request | 4*

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

10% surcharge applies to tables of 10 or more

## SECONDI

### Spalla d'agnello alle erbe con purea di sedano rapa, salsa verde, kumera | 45

Deboned lamb shoulder rolled with herbs, celeriac puree, crispy sweet potato, salsa verde *gf*

### Maialino con cappuccio viola, mostarda di cremona e pistacchio | 49

15 hour slow roasted free range suckling pig (Melanda Park, Hawkesbury NSW), purple cabbage salad, 'Cremona' mustard fruits, pistachio *gf n*

### Controfiletto di manzo con millefoglie di zucca e patate, burro alla senape e rosmarino | 52

Grain fed beef scotch fillet 250gr, (Riverine District, NSW) pumpkin & potato millefoglie, seeded mustard butter *gf*

### Scampi e gamberoni alla griglia, con spezie fresche e limone | Scampi 26ea | Prawn 17ea

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

### La fiorentina per due | 170 (serves 2)

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

### Pesce del giorno | MP

Market fish of the day

## CONTORNI

### Insalata di lattughina con nocciole e caprino | 15

Baby gem cos lettuce, radish & hazelnuts, goats cheese vinaigrette *n gf*

### Insalatina di radicchio, arancia, finocchio | 15

Radicchio, shaved fennel, orange *n gf*

### Broccolini e carote all'aglio e mandorle | 16

Sauteed broccolini & dutch carrots, garlic oil, almond crumble *n gf*

### Patate croccanti | 15

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

### Cavoletti di Bruxelles, ricotta salata, pangrattato alle erbe | 16

Roasted brussel sprouts, salted ricotta, herbed breadcrumbs *gfo*

## 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) \$14

Mimmo's Tonno Sott'olio (Tuna in oil) \$21

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

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

**\*NEW\*** Mamma Maria's Marmellata di Limone (Lemon Jam) \$10

(Parking available under restaurant every dinner and Sunday lunch)

1.5% surcharge applies to all credit card payments