

LA CENETTA

MONDAY TO THURSDAY

**Antipasto and Pasta
\$55pp**

ANTIPASTO

Ostriche al Naturale

Sydney rock oysters natural with side lemon chive granita (five)

Crudo di pesce

Fish crudo of the day gfo

Carpaccio di manzo con testun al Barolo, pesto di noci e uova di quaglia

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

Asparagi con pancetta, pomodorini, burro al tartufo, uovo, parmigiano

Asparagus, pancetta, cherry tomato, truffle butter, grated egg, parmesan gf vo

Fiore di zucca ripieni con ricotta, ragù di funghi, scamoza affumicata su peperoni arrosto

Zucchini flowers with mushroom ragu, ricotta & smoked mozzarella, on roasted capsicum

Sformatino di melanzane

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

Calamari alla griglia con erbe, limone e pangrattato

Grilled calamari, lemon, crispy herbs, toasted breadcrumbs gfo

Seppie con purea di piselli

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

PASTA

(Entree size)

Pasta del giorno

Pasta of the day gfo

Linguine piccanti con gamberi, cozze e zucchini, su crema al zafferano

House made chilli linguine, prawns, mussels, zucchini, saffron cream gfo

Orecchiette con ragù di salsiccia, friarielli di campo e 'nduja

Orecchiette with pork sausage ragu, friarielli, pecorino fondue, 'nduja crumble gfo

Ravioli con ricotta, pesto Genovese e pomodorini

Ravioli filled with ricotta & basil pesto, with cherry tomato, coulis, basil oil v n

Pappardelle con ragù d'anatra e funghi

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

Fish of the Day +\$10

Grain fed beef scotch fillet 250gr, mbs2+ charred asparagus, rosemary butter gf +\$15

*NOT AVAILABLE WITH BYO

All pasta is made in house

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