

# LA CENETTA

**MONDAY TO THURSDAY**

## **Antipasto and Pasta**

**\$55pp**

### **ANTIPASTO**

#### **Ostriche al Naturale**

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

#### **Crudo di pesce**

Fish crudo of the day *gf*

#### **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*

#### **Buffalo mozzarella, barbabietole, speck e carciofi**

Buffalo mozzarella, beetroot, speck, pickled baby artichoke *gf vo*

#### **Calamari alla griglia con erbe, limone e pangrattato**

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

#### **Cavolfiore arrosto con burro al tartufo e fonduta di parmigiano**

Roasted cauliflower, parmesan fondue truffled butter, toasted pine nuts *gfo n*

### **PASTA**

#### **Pasta del giorno**

Pasta of the day *gfo*

#### **Ravioli verdi ripieni con ricotta e porcini su vellutata di zucca, nocciole**

House made spinach ravioli filled with ricotta & porcini, pumpkin, burnt butter, sage, toasted hazelnuts *n*

#### **Fettuccine con salsa all'amatriciana**

House made fettuccine, caramelised onion, cured pork cheek, tomato *gfo*

#### **Orecchiette con ragu di salsiccia, friarielli di campo e 'nduja**

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

#### **Pappardelle con ragu d'anatra e funghi**

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

#### **Pesce del giorno**

Fish of the day +\$15

#### **Controfiletto di manzo con carotine alla griglia e burro al rosmarino**

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

*All pasta is made in house*

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

**NOT AVAILABLE WITH BYO**