

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, pomodorini e riso soffiato

Buffalo mozzarella, beetroot, speck, heirloom, puffed rice, speck *gf vo*

Calamari alla griglia con erbe, limone e pangrattato

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

Asparagi con uovo, parmigiano e burro al tartufo

Panfried asparagus, grated egg, parmesan, cherry tomato, truffled butter *gf*

Fiori di zucca ripieni di 'nduja, mozzarella e ricotta, pesto di rucola

Zucchini flowers, 'nduja, mozzarella & ricotta, rocket pesto *gf*

PASTA

Pasta del giorno

Pasta of the day *gfo*

Gnocchi di spinaci, ricotta e noci, topinambur purea, pecorino al tartufo

Spinach, ricotta & walnut gnocchi, Jerusalem artichoke puree, burnt butter, sage, shaved truffled pecorino *n*

Malloreddus con ragu di polpo, friarielli, pangrattato al 'nduja

Sardinian semolina gnocchetti, braised octopus ragu, tomato, bitter greens, Ligurian olives, 'nduja breadcrumbs *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

Maialino con cappuccio viola, mostarda di cremona e pistacchio

15 hour slow cooked free range suckling pig (Hawkesbury Valley, NSW), purple cabbage salad, 'Cremona' mustard fruits, pistachio *gf nfo* +\$15

All pasta is made in house

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

NOT AVAILABLE WITH BYO