

LA CENETTA

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*

Wagyu bresaola, con carciofini, stracciatella, funghi e nocciole

Cured wagyu beef bresaola, artichoke, mushroom, stracciatella, hazelnuts *gf vo*

Calamari alla griglia con erbe, limone e pangrattato

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

Fiori di zucca ripieni con ricotta al tartufo, scamorza, su purea di barbabietole

Zucchini flowers, truffled ricotta, smoked mozzarella, beetroot puree *gf*

PASTA

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

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

Orecchiette al peperoncino con ragu di salsiccia, cime di rapa, fonduta al pecorino, pangrattato al'nduja

Chilli infused orecchiette, Sardinian sausage ragu, rapa greens, pecorino fondue, 'nduja crumble *gfo*

Pappardelle con ragu d'anatra e funghi

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

Pasta del giorno

Pasta of the day +\$5

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 n* +\$18

Pesce del giorno

Fish of the day +\$18

All pasta is made in house

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

THIS MENU NOT AVAILABLE WITH BYO