

## PICCOLI e ANTIPASTI

House made tomato & olive focaccia, Grain Bakery sourdough | \$4p/serve  
Italian olives, citrus, rosemary, chilli *gf* | 9

Arancini, basil pesto, mozzarella, semi dried tomato, breadcrumb (four) *n* | 16

Baccala croquette, cod, potato, provolone, chives, caramelised onion, lemon aioli | 8ea

Vitello tonnato crostino, poached veal, crispy capers, tuna mayonnaise, celery heart | 9ea

Crispy rosemary polenta chips, parmesan fondue (four) | 14

### Ostriche al naturale o gratinate | 6.5ea

Rock oysters natural, lemon chive granita or cooked with lemon herb breadcrumb

### Crudo di pesce | MP

Fish crudo of the day *gf*

### Carpaccio di manzo con testun al Barolo, pesto di noci e uova di quaglia | 32

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

### Mozzarella di bufala, pomodori, barbabietola, riso soffiato | 26

Buffalo mozzarella, heirloom tomato, beetroot, puffed rice *gf*

### Fiori di zucca ripieni con mozzarella, acciughe & basilico, coulis di pomodoro | 24

Zucchini flowers, mozzarella, anchovy & basil, tomato coulis *gf*

### Fichi, prosciutto di Parma 24 mesi con stracciatella, miele al tartufo e nocciole | 26

Black 'Genoa' figs, 24 month prosciutto, stracciatella, truffled honey, hazelnuts *gf vo*

### Calamari alla griglia con erbe, limone e pangrattato | 33

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

### Capasante con purea al sedano rapa, verdure saltate, capperi, olio al basilico | 36

Hokkaido scallops pan-seared, celeriac puree, sauteed vegetables, capers, basil olive oil *gf*

## PASTA

### Spaghetti con 'Famiglia Cipri' passata all'arrabbiata | 33

Spaghetti with 'Famiglia Cipri' homemade tomato passata, chilli, garlic & basil *gfo*

### Linguine con gamberi, salsa al limone e pangrattato al pistacchio | 44

House made linguini, Spencer Gulf prawns, lemon salsa, pistachio breadcrumb *gfo n*

### Orecchiette al peperoncino con ragu di salsiccia, friarielli, pecorino, n'duja | 39

Orecchiette infused with chilli, Sardinian sausage ragu, rapa greens,  
pecorino fondue, n'duja breadcrumb *gfo*

### Ravioli di barbabietola, ripieni di mozzarella affumicata, patate e menta, asparagi, burro e coulis di datterini gialli | 38

Beetroot ravioli filled with smoked mozzarella, potato & mint,  
sauteed butter asparagus, yellow tomato coulis

### Pappardelle con ragu d'anatra e funghi | 41

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*

## SECONDI

### Pesce del giorno | MP

Market fish of the day

### Controfiletto d'agnello alla griglia con purea di carote piccanti, spinaci saltati e gremolata di pomodori secchi | 49

Grilled lamb backstrap, spicy carrot puree, sauteed baby spinach, dried tomato gremolata *gf*

### Cotoletta di vitello con ricotta salata, burro e salvia | 59

Herb crumbed veal cutlet 250gr (Northern Rivers NSW),  
salted ricotta, butter & sage

### La fiorentina per due | 185 (serves 2)

1kg t-bone, grain fed 'mbs2+' (Riverine District NSW), crispy rosemary polenta chips *gf*  
**Scampi e gamberoni alla griglia, con spezie fresche e limone | Scampi 32ea | Prawn 19ea**  
Prawns & West Australian scampi oven grilled, fresh herbs, lemon *gf*

## CONTORNI

### Insalata di radicchio con finocchio e arancia | 16

Radicchio, fennel & orange salad, red wine vinegar, evvo *gf*

### Lattughina, menta, ravanelli e nocciole, con vinaigrette al limone, erba cipollina e formaggio di capra | 16

Baby cos, mint, radish & hazelnuts, lemon, chive & goats cheese vinaigrette *n gf*

### Broccoli saltate con limone e aglio, mandorle | 16

Broccoli sauteed with lemon-butter & garlic, almond flakes *gf n*

### Patate croccanti | 15

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

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

## 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) \$14  
Zia Rosa's Anciofi (Artichoke & Anchovy Spread) \$14  
Famiglia Cipri Peperoncino Sott'olio (Hot chilli in oil) \$14  
Mimmo's Tonno Sott'olio (Tuna in oil) \$26  
Francesca's Melanzane Giardinata (Marinated Eggplant, Carrot, Celery) \$17  
Santino's Pomodori Verdi (Marinated Green Tomatoes) \$17

*(Parking available under restaurant for dinner Monday to Saturday )  
1.5% surcharge applies to all credit card payments ~ 10% surcharge applies to tables of 10 or more*