

# LA CENETTA

## Antipasto and Pasta

**\$55pp**

### ANTIPASTO

#### Ostriche al Naturale

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

#### Crocchette di baccala

Baccala croquette, cod, potato, provolone, chives, caramelised onion, lemon aioli (3pcs)

#### 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*

#### Prosciutto di parma con parmigiano e pomodori verde

Prosciutto di Parma, grissini, parmigiano Reggiano, Cipri pickled green tomatoes *gfo*

#### Sformatino di melanzane

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

#### Fiori di zucca ripieni con mozzarella affumicata e ricotta al tartufo, barbabietola

Zucchini flowers, smoked mozzarella, truffled ricotta & beetroot coulis *gf*

### PASTA

#### Spaghetti con 'Famiglia Cipri' passata di pomodoro

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

#### 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*

.....

#### Polpette di Barbetta

Barbetta's homemade pork & veal meatballs, tomato passata +\$10

#### Pesce del giorno

Fish of the day +\$19

#### Spalla d'agnello brasata con bietole, patate dolci croccanti, salsa verde

Lamb shoulder slow cooked with rosemary, garlic & lemon zest, sauteed silverbeet, crispy sweet potato, salsa verde *gf* +\$14

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

Herb crumbed veal cutlet 250gr (Northern Rivers NSW), salted ricotta, butter & sage +\$21

*All pasta is made in house*

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

**THIS MENU NOT AVAILABLE WITH BYO**