

PICCOLI e ANTIPASTI

House made tomato & olive focaccia, Grain Bakery sourdough | \$5p/serve
Italian olives, citrus, rosemary, chilli *gf* | 10

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

Baccala croquette, cod, potato, provolone, chives, caramelised onion, lemon aioli | 9ea

Bruschetta, mascarpone, mushrooms, celery, truffled pecorino | 9ea

Prosciutto di Parma, grissini, parmigiano Reggiano, Cipri pickled green tomatoes *gfo* | 22

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 | 33

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

Sformatino di melanzane | 30

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

Fiori di zucca ripieni con mozzarella affumicata e ricotta al tartufo, barbabietola | 24

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

Calamari alla griglia con erbe, limone e pangrattato | 34

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

Insalata di polpo alla griglia | 35

Chargrilled baby octopus, tomato, celery, on saffron potato puree, black olive crumble *gf*

PASTA

Spaghetti con 'Famiglia Cipri' passata di pomodoro | 35

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

Linguine con gamberi, purea di zucchini e menta, pomodorini, pangrattato al limone | 44

House made linguini, Spencer Gulf prawns, zucchini mint puree, cherry tomato, lemon breadcrumb *gfo*

Orecchiette al peperoncino con ragu di salsiccia, cime di rapa, pecorino, n'duja | 42

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

Cappelletti ripieni con ricotta e porcini su vellutata di zucca | E 35 M 44

Cappelletti filled with porcini & ricotta, pumpkin, burnt butter & sage, shaved pecorino

Pappardelle con ragu d'anatra e funghi | 42

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

Spalla d'agnello brasata con bietole, patate dolci croccanti, salsa verde | 52

Lamb shoulder slow cooked with rosemary, garlic & lemon zest, silverbeet, crispy sweet potato, salsa verde *gf*

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

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

Tagliata di manzo alla griglia | 62

250g sirloin, 150 day grain fed 'mbs4+' (Gippsland VIC) *gf*

Scampi e gamberoni alla griglia, con spezie fresche e limone | Scampi 32ea | Prawn 19ea

West Australian scampi & prawns oven grilled, fresh herbs, lemon *gf*

CONTORNI

Insalata di radicchio con finocchio e arancia | 17

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

Lattughina, menta, ravanelli e nocciole, con vinaigrette al limone, erba cipollina e formaggio di capra | 17

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

Cavoletti di bruxelles con pesto Trapanese | 17

Roasted brussel sprouts with semi dried tomato, pecorino & almond pesto *gf n*

Patate croccanti | 17

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)

Corkage Monday to Thursday \$35/bottle

15% public holiday surcharge ~ 10% surcharge applies to tables of 10 or more