

ENTREES

Fiori di zucca, ricotta, lattuga, mascarpone, semi di zucca, tuorlo
Ricotta & pecorino zucchini flowers, cos, mascarpone, miso, pumpkin seed, egg yolk

Scampi, fichi d'india, erba cipollina, lime
Scampi crudo, prickly pear, buttermilk, chive, finger lime

Tartare di cervo, tuorlo, more, erba cipollina
Venison tartare, yolk, blackberry, spring onion, nori

Quaglia, fragola, asparagi, foie gras, caffè
Quail, strawberry, asparagus, foie gras, coffee oil snow

Calamari St. Andrea
Shallow fried calamari, rocket, balsamic dressing

MAINS

Spaghettoni, cicale di mare, aglio, "olio visadi", rucola
Spaghettoni, Moreton Bay bugs, "olio visadi", garlic, chilli, rocket

Fusilli all'ortica, aglio selvatico, carciofi, parmigiano
Nettle fusilli, wild garlic, artichoke, parmesan

Agnolotti ricotta e pomodoro affumicato, vitello, straciatella
Ricotta & smoked tomato agnolotti, veal ragu, cherry tomato, straciatella

Anatra, barbabietola, pate di fegato, cioccolato, mirtillo
Duck breast, beetroot, liver parfait, chocolate, blueberry, lemon myrtle

Maialino, finocchio, sanguinaccio, yoghurt
Suckling pig, fennel, black pudding, yoghurt gelato

Pesce del giorno
Fish of the day

CONTORNI

Patate alla putanesca
Potato, sun-dried tomato, olive, garlic, caper

Lattughino, parmigiano, noci
Butter lettuce, parmesan, walnut, mustard dressing

DOLCI

Torta di formaggio e nettare di agave, sorbetto al mirtillo, zucchero filato
Agave nectar cheesecake, crystallised violet, crème fraîche, pop rocks, blueberry sorbet, fairy floss

Rabarbaro, miele fermentato, mela, meringa
Rhubarb, fermented honey crumble, apple sorbet, rose meringue, shiso

