

ON ARRIVAL

Ostriche al naturale

Oyster, white wine vinegar, shallot

ENTREES

(choice of)

Burrata, pomodoro, olive, basilico

Burrata, heirloom tomato, olive, basil

Calamari St Andrea

Calamari, rocket, balsamic dressing

Carpaccio di vitello tonnato, capperi

Veal carpaccio, tonnato sauce, capers

Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola, noce

Quail saltimbocca, fig, gorgonzola, walnut

MAINS

(choice of)

Spaghettoni, cicale di mare, "olio visadi", rucola

Spaghettoni, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket

Cappellacci tallegio, mais, basilico, pinoli

Tallegio cappellacci, corn, basil, pine nut

Maltagliati, capretto, piselli, pecorino

Polenta maltagliati, goat ragu, pea, pecorino

Petto d'anatra, uva, parfait

Duck breast, grape, parfait

Maialino, carota, sanguinella lime

Suckling pig, carrot, blood lime, Geraldton wax

Pesce del giorno

Fish of the day

CONTORNI

Patate alla puttanesca

Potatoes, sun-dried tomato, olive, garlic, caper

Lattughino, ricotta salata, noci, frutta della passione

Butter lettuce, ricotta salata, walnut, passionfruit

DOLCI

(choice of)

Torta di formaggio e agave, sorbetto al mirtillo

Agave cheesecake, violet, crème fraîche, pop rocks, blueberry sorbet

Fondente al cioccolato, cumquat, gelato al mascarpone e miso

Chocolate fondant tart, cumquat, mascarpone & miso gelato

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements

A merchant surcharge applies to all card payments - 15% surcharge applies on public holidays

IL BÀCARO
CUCINA E BAR