

ENTREES

Ostriche al naturale	7.50 ea
<i>Oyster, white wine vinegar, shallot</i>	
Barbabietola, cagliata di capra, macadamia, fichi	29
<i>Golden beetroot, goats curd, macadamia, fig</i>	
Burrata, caponata, finocchio	32
<i>Burrata, caponata, wild fennel</i>	
Capasante, pomodoro, asparagi bianchi, piselli	32
<i>Scallop, tomato consommé, white asparagus, pea shoot</i>	
Vitello Tonnato	32
<i>Vitello tonnato, salsa verde, caper</i>	
Quaglia, cotechino, cappuccio, borlotti, tartufo	33
<i>Quail and cotechino sausage, cabbage, borlotti, truffle</i>	
Calamari St Andrea	36
<i>Line-caught calamari, rocket, balsamic</i>	

PASTA

Ravioli alla ricotta di bufala, asparagi, fave	36/42
<i>Buffalo ricotta ravioli, asparagus, broad bean, sugar snap</i>	
Tagliatelle, gamberi, carciofi, ortica	38/46
<i>Tagliatelle, prawn, artichoke, nettle</i>	
Pappardelle, ragú di agnello, piselli, pecorino al tartufo	36/46
<i>Pappardelle, lamb ragu, pea, truffled pecorino</i>	
Spaghettoni, cicale di mare, “olio visadi”, rucola	46/55
<i>Spaghettoni, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket</i>	

SECONDI

Petto d’anatra, pastinaca, mela cotagna	54
<i>Duck breast, parsnip, quince, endive</i>	
Porchetta, mandorla, cipolla rossa, cetriolo	52
<i>Porchetta, almond, red onion, cucumber</i>	
Capretto, fagiolini, patate, capra sarda	54
<i>Braised goat, green bean, potato, capra sarda</i>	
Pesce del giorno	MP
<i>Fish of the day</i>	

CONTORNI

Patate, rosmarino, aglio	15
<i>Potato, rosemary, garlic</i>	
Broccoli e cavolfiore gratinati, prezzemolo	18
<i>Broccoli & cauliflower gratin, parsley crust</i>	
Radicchio, finocchio, arancia, grano saraceno	18
<i>Cos, radicchio, fennel, orange, buckwheat</i>	

DOLCI E FORMAGGI

Panna cotta al limone, mora, miele	22
<i>Lemon panna cotta, blackberry, honey, elderflower</i>	
Pesche, amaretti, yuzu, gelato alla vaniglia	22
<i>Peach, amaretti, yuzu, vanilla gelato</i>	
Pistacchio semifreddo, zabaglione al caffè	25
<i>Pistachio semifreddo, espresso zabaglione</i>	
Formaggi del giorno	18 ea
<i>Cheese served with crackers, jam, honey</i>	



30 YEARS of IL BÀCARO

They say good taste never goes out of style, and so it is with Il Bacaro.