

## ENTREES

Fiori di zucca, ricotta, lattuga, mascarpone, semi di zucca, tuorlo  
*Ricotta & Pecorino Zucchini Flowers, cos, mascarpone, miso, pumpkin seed, egg yolk*

Capesante, fichi d'india, erba cipollina, lime  
*Scallop crudo, prickly pear, buttermilk, chive, finger lime*

Carpaccio di canguro, limetta, miele e senepe, erba sale  
*Kangaroo carpaccio, desert lime, saltbush, fermented honey, mustard, crackers*

Quaglia, fregola, 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 ai funghi, ragu di capra, porcini, ricotta salata  
*Ricotta & king brown agnolotti, goat ragu, porcini, ricotta salata*

Anatra, barbabietola, pate di fegato, cioccolato, more  
*Duck Breast, beetroot, liver parfait, chocolate, blackberries, lemon myrtle*

Maialino, finocchio, sanguinaccio, yoghurt  
*Suckling Pig, fennel, black pudding, yoghurt gelato*

Pesce del giorno  
*Fish of the day*

## CONTORNI

Patate, pomodori secchi, origano  
*Potatoes, sun-dried tomato, oregano*

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*