

ENTREES

Burrata, pomodoro, erba cipollina

Burrata, tomato, chive

Fiori di zucca, mozzarella di bufala, mandorle

Zucchini flowers, buffalo mozzarella, smoked almond

Carpaccio di manzo, funghi, porro, tartufo

Beef carpaccio, chestnut mushroom, leek, truffle

Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola

Quail saltimbocca, fig, gorgonzola gelato

Calamari St. Andrea

Calamari, rocket, balsamic dressing

MAINS

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

Spaghettoni, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket

Triangoli di zucca, pecorino, salvia, amaretti

Pumpkin triangoli, pecorino, sage, amaretti

Maltagliati, ragu di capretto, salsa verde

Maltagliati, goat ragu, salsa verde

Porchetta, mandorla, cipolla rossa, cetriolo

Porchetta, almond, red onion, cucumber

Pesce del giorno

Fish of the day

Filetto di manzo

350gm Southern Ranges scotch fillet (+ \$20)

CONTORNO

Radicchio, finocchio, arancia, grano saraceno

Cos, radicchio, fennel, orange, buckwheat

DOLCI

Torta di formaggio e agave, sorbetto al mirtillo

Trent'anni cheesecake, violet, crème fraîche, pop rocks, blueberry sorbet

Pistachio semifreddo, zabaglione al caffè

Pistachio semifreddo, espresso zabaglione

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements
A merchant surcharge applies to all card payments - 15% surcharge applies on public holidays



30 YEARS of IL BÀCARO

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