

## ENTREES

Burrata di bufala, fave, olive, menta  
*Buffalo burrata, sugar snap pea, broad bean, olive, mint*

Fiori di zucca, ricotta, tartufo, cacio e pepe  
*Ricotta & truffle zucchini flowers, cacio e pepe*

Carpaccio di manzo, peperoni, cipolla rossa, capperi  
*Beef carpaccio, capsicum, red onion, capers*

Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola, noce  
*Quail saltimbocca, fig, gorgonzola, walnut*

Calamari St. Andrea  
*Calamari, rocket, balsamic dressing*

## MAINS

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  
*Potato, sun-dried tomato, olive, garlic, caper*

Lattughino, ricotta salata, noci, frutto della passione  
*Butter lettuce, ricotta salata, walnut, passionfruit*

## DOLCI

Torta di formaggio di 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*

