

ENTREES

Burrata, pomodoro, erba cipollina

Burrata, tomato, chive

Fiori di zucca, mozzarella di bufala, mandorle

Zucchini flowers, buffalo mozzarella, smoked almond

Vitello Tonnato

Vitello tonnato, salsa verde, caper

Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola

Quail saltimbocca, fig, gorgonzola gelato

Calamari St. Andrea

Calamari, rocket, balsamic dressing

MAINS

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

Spaghettoni, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket

Ravioli alla ricotta di bufala, asparagi, fave

Buffalo ricotta ravioli, asparagus, broad bean, sugar snap

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 BACCARO

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