

ENTREES

Porcini, stracciatella, castagne, polenta
Porcini, oyster mushroom, stracciatella, chestnut, polenta

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 visadi", rucola
Spaghettoni, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket

Triangoli di zucca, pecorino, salvia, amaretti
Triangoli of pumpkin, pecorino, sage, almond

Maltagliati, ragu di capretto, salsa verde
Maltagliati, goat ragu, salsa verde

Maiale, cime di rapa, scalogno, datteri
Pork rack, rapini, shallot, date

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
Agave cheesecake, violet, crème fraîche, pop rocks, blueberry sorbet

Vanilla panna cotta, mandarini, pink pepper
Panna cotta alla vaniglia, mandarino, pepe rosa

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.