

ENTREES

Stracciatella, porcini, castagne, polenta
Stracciatella, porcini, oyster mushroom, 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
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
Agave 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.