

ENTREES

Ostriche al naturale	7.50 ea
<i>Oyster, white wine vinegar, shallot</i>	
Fiori di zucca, scamorza, tartufo	29
<i>Zucchini flowers, scamorza, truffle</i>	
Mozzarella di bufala, carciofi, puttanesca	33
<i>Buffalo mozzarella, artichoke, puttanesca</i>	
Crudo di tonno e pesce spada, avocado, rabarbaro	36
<i>Tuna & Mooloolaba swordfish crudo, avocado, rhubarb</i>	
Carpaccio di manzo, funghi, porro	34
<i>Beef carpaccio, chestnut mushroom, leek</i>	
Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola	34
<i>Quail saltimbocca, fig, gorgonzola gelato</i>	
Calamari St Andrea	38
<i>Line-caught southern calamari, rocket, balsamic</i>	

PASTA e RISOTTO

Triangoli di zucca, pecorino, salvia, amaretti	37/45
<i>Triangoli of pumpkin, pecorino, sage, almond</i>	
Risotto, polpo, cozze, pesto d’ ortica	39/48
<i>Risotto, Fremantle octopus, mussel, nettle pesto</i>	
Pappardelle, cinghiale, cioccolato	39/48
<i>Pappardelle, wild boar ragu, chocolate</i>	
Spaghettoni, cicale di mare, “olio visadi”, rucola	49/59
<i>Spaghettoni, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket</i>	

SECONDI

Petto d’anatra, arancia, barbabietola, cicoria	56
<i>Duck breast, orange, golden beetroot, chicory</i>	
Maiale, cime di rapa, scalogno, datteri	56
<i>Pork rack, rapini, shallot, date</i>	
Agnello brasato, pangrattato, indivia, pastinaca	54
<i>Braised lamb, pangrattato, witlof, parsnip</i>	
Pesce del giorno	MP
<i>Fish of the day</i>	

CONTORNI

Patate, rosmarino, aglio	17
<i>Potato, rosemary, garlic</i>	
Fagiolini, piselli, pecorino	18
<i>Green beans, sugar snap peas, pecorino</i>	
Radicchio, finocchio, arancia, grano saraceno	18
<i>Cos, radicchio, fennel, orange, buckwheat</i>	

DOLCI E FORMAGGI

Panna cotta alla vaniglia, mandarino, pepe rosa	24
<i>Vanilla panna cotta, mandarin, pink pepper</i>	
Budino ai datteri, caffè, mascarpone, kumquat	24
<i>Date pudding, espresso caramel, mascarpone, kumquat</i>	
Formaggi del giorno	19 ea
<i>Cheese served with crackers, jam, honey</i>	

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements
A merchant surcharge applies to all card payments - 15% surcharge applies on public holidays
At Il Bacaro, we’re proud to serve exclusively Australian seafood



30 YEARS of IL BÀCARO

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