

ON ARRIVAL

Ostriche al naturale
Oyster, white wine vinegar, shallot

ENTREES

Burrata, caponata, finocchio
Burrata, caponata, wild fennel

Barbabietola, cagliata di capra, macadamia, fichi
Golden beetroot, goats curd, macadamia, fig

Vitello Tonnato
Vitello tonnato, salsa verde, caper

Quaglia, cotechino, cappuccio, borlotti, tartufo
Quail and cotechino sausage, cabbage, borlotti, truffle

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

Pappardelle, ragù di agnello, piselli, pecorino al tartufo
Pappardelle, lamb ragu, pea, truffled pecorino

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

IL BÀCARO
CUCINA E BAR