

ENTREES

Ostriche al naturale	7.50 ea
<i>Oyster, white wine vinegar, shallot</i>	
Fiori di zucca, mozzarella di bufala, mandorle	29
<i>Zucchini flowers, buffalo mozzarella, smoked almond</i>	
Porcini, stracciatella, castagne, polenta	32
<i>Porcini, oyster mushroom, stracciatella, chestnut, polenta</i>	
Crudo di tonno e pesce spada, avocado, rabarbaro	34
<i>Tuna & Mooloolaba swordfish crudo, avocado, rhubarb</i>	
Carpaccio di manzo, funghi, porro, tartufo	33
<i>Beef carpaccio, chestnut mushroom, leek, truffle</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	36/44
<i>Triangoli of pumpkin, pecorino, sage, almond</i>	
Risotto, polpo, cozze, pesto d’ ortica	38/47
<i>Risotto, Fremantle octopus, mussel, nettle pesto</i>	
Pappardelle, cinghiale, cioccolato	38/47
<i>Pappardelle, wild boar ragu, chocolate</i>	
Spaghettoni, cicale di mare, “olio visadi”, rucola	48/58
<i>Spaghettoni, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket</i>	

SECONDI

Petto d’anatra, ciliegia, parfait, cioccolato	55
<i>Duck breast, cherry, parfait, chocolate</i>	
Maiale, cime di rapa, scalogno, datteri	54
<i>Pork rack, rapini, shallot, date</i>	
Agnello brasato, pangrattato, indivia, pastinaca	53
<i>Braised lamb, pangrattato, witlof, parsnip</i>	
Pesce del giorno	MP
<i>Fish of the day</i>	

CONTORNI

Patate, rosmarino, aglio	16
<i>Potato, rosemary, garlic</i>	
Broccoli e cavolfiore gratinati, prezzemolo	18
<i>Broccoli & cauliflower gratin, parsley crust</i>	
Radicchio, finocchio, arancia, grano saraceno	18
<i>Cos, radicchio, fennel, orange, buckwheat</i>	

DOLCI E FORMAGGI

Panna cotta alla vaniglia, mandarino, pepe rosa	22
<i>Vanilla panna cotta, mandarin, pink pepper</i>	
Budino ai datteri, caffè, mascarpone, kumquat	24
<i>Date pudding, espresso caramel, mascarpone, kumquat</i>	
Semifreddo alla lavanda, pera nashi, miele, pistacchio	23
<i>Lavender semifreddo, nashi pear, honey, pistachio</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.