

ENTREES

Burrata di bufala, fave, ravanello, olive, salsa verde alla menta
Buffalo burrata, sugar snap pea, broad bean, radish, olive, mint salsa verde

Capesante, stracciatella, piselli, mela, nasturzio, uova di salmone
Scallop, stracciatella, pea, apple, nasturtium, salmon roe

Carpaccio di manzo, peperoni, cipolla rossa, jalapeno, capperi
Beef carpaccio, capsicum, red onion, jalapeno, capers

Quaglia, barbabietola, miele, quark, pancetta, cacao
Quail, beetroot, honey, quark, pancetta, cocoa

Calamari St. Andrea
Shallow fried calamari, rocket, balsamic dressing

MAINS

Spaghettoni, cicale di mare, aglio, "olio visadi", rucola
Spaghettoni, Moreton Bay bugs, "olio visadi", garlic, chilli, rocket

Culurgiones, patate e menta, asparagi, pangrattato
Potato & mint culurgiones, asparagus, lemon pangrattato, cured yolk

Pappardelle, capretto, erba cipollina, olive, pecorino
Pappardelle, goat ragu, garlic chive, green olive, pecorino

Petto d'anatra, ciliegie, parfait, noce americana
Duck breast, cherry, parfait, pecan

Maialino, carota, sanguinella lime
Suckling pig, carrot, blood lime, Geraldton wax

Pesce del giorno
Fish of the day

CONTORNI

Patate alla puttanesca
Potato, sun-dried tomato, olive, garlic, caper

Lattughino, ricotta salata, noci, frutto della passione
Butter lettuce, ricotta salata, walnut, passionfruit

DOLCI

Torta di formaggio e nettare di agave, sorbetto al mirtillo, zucchero filato
Agave nectar cheesecake, crystallised violet, crème fr àiche, pop rocks, blueberry sorbet, fairy floss

Fondente al cioccolato, cumquat, gelato al mascarpone e miso
Chocolate fondant tart, cumquat, mascarpone & miso gelato

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements
A merchant surcharge applies to all card payments - 15% surcharge applies on public holidays