

## ENTREES

Burrata, pomodoro, erba cipollina  
*Burrata, tomato, chive*

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, sedano rapa, senape verde, nduja  
*Porchetta, celeriac, mustard green, nduja*

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*

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.