

ENTREES

Ostriche al naturale <i>Oyster, white wine vinegar, shallot</i>	7.50 ea
Porcini, polenta, castagne, porro <i>Porcini mushroom, polenta, chestnut, leek</i>	29
Burrata, cachi, dragoncello, olive <i>Burrata, persimmon, tarragon, olive</i>	32
Tartare di trota, latticello, erba cipollina, sambuca <i>Ocean trout tartare, buttermilk, chive, sambuca</i>	32
Vitello Tonnato <i>Vitello tonnato, salsa verde, caper</i>	32
Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola, noce <i>Quail saltimbocca, fig, gorgonzola, walnut</i>	33
Calamari St Andrea <i>Line-caught calamari, rocket, balsamic</i>	39

PASTA

Tagliolini al limone, granchio, zucchine <i>Lemon tagliolini, crab, zucchini</i>	45
Ravioli di ricotta, barbabietola, cagliata <i>Ricotta ravioli, beetroot, goat curd</i>	44
Reginette, cinghiale, finocchio, cime di rapa <i>Reginette, wild boar, fennel, rapini</i>	46
Spaghettoni, cicale di mare, "olio visadi", rucola <i>Spaghettoni, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket</i>	55

SECONDI

Petto d'anatra, uva, parfait <i>Duck breast, grape, parfait</i>	54
Maialino, sedano rapa, senape verde, nduja <i>Suckling pig, celeriac, mustard green, nduja</i>	56
Agnello, patate, verdure, lenticchie <i>Lamb rotolo, potato, Warrigal greens, lentils</i>	54
Pesce del giorno <i>Fish of the day</i>	MP

CONTORNI

Patate alla puttanesca <i>Potato, sun-dried tomato, olive, garlic, caper</i>	15
Broccoli e cavolfiore gratinati, prezzemolo <i>Broccoli & cauliflower gratin, parsley crust</i>	18
Radicchio, finocchio, arancia, grano saraceno <i>Cos, radicchio, fennel, orange, buckwheat</i>	18

DOLCI E FORMAGGI

Rabarbaro, meringa, pasta sfoglia, gelato <i>Rhubarb, meringue, pasta sfoglia, brown butter gelato</i>	22
Torta di formaggio e agave, sorbetto al mirtillo <i>Trent'anni cheesecake, violet, creme fraiche, pop rocks, blueberry sorbet</i>	26
Pistachio semifreddo, zabaglione al caffè <i>Pistachio semifreddo, espresso zabaglione</i>	25
Formaggi del giorno <i>Cheese served with crackers, jam, honey</i>	18 ea



30 YEARS of IL BACCARO

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