

ENTREES

Fiori di zucca, ricotta, lattuga, mascarpone, semi di zucca, tuorlo
Ricotta & pecorino zucchini flowers, cos, mascarpone, miso, pumpkin seed, egg yolk

Scampi, bisque, lime, erba cipollina
Scampi, bisque, finger lime, chive

Tartare di cervo, tuorlo, more, erba cipollina
Venison tartare, yolk, blackberry, spring onion, nori

Quaglia, fragola, asparagi, foie gras, caffè
Quail, strawberry, asparagus, foie gras, coffee oil snow

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

Rigatoncini di castagne, porcini, pecorino al tartufo, rosmarino
Chestnut rigatoncini, porcini, truffled pecorino, rosemary

Agnolotti ricotta e pomodoro affumicato, vitello, straciatella
Ricotta & smoked tomato agnolotti, veal ragu, cherry tomato, straciatella

Anatra, funghi shimeji, pomodoro, olive
Honey-glazed duck breast, shimeji, tomato, olive

Maialino, finocchio, sanguinaccio, yoghurt
Suckling pig, fennel, black pudding, yoghurt gelato

Pesce del giorno
Fish of the day

CONTORNI

Patate alla putanesca

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 aîche, pop rocks, blueberry sorbet, fairy floss

Fichi, mela cotogna, semifreddo alla ricotta, prosciutto
Fig, quince, ricotta semifreddo, prosciutto crumble

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements

