

ENTREES

Burrata, caponata, finocchio
Burrata, caponata, wild fennel

Porcini, polenta, castagne, porro
Porcini mushroom, polenta, chestnut, leek

Vitello Tonnato
Vitello tonnato, salsa verde, caper

Quaglia, cotechino, cappuccio, borlotti, tartufo
Quail and cotechino sausage, cabbage, borlotti, truffle

Calamari St. Andrea
Calamari, rocket, balsamic dressing

MAINS

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

Ravioli alla ricotta di bufala, asparagi, fave
Buffalo ricotta ravioli, asparagus, broad bean, sugar snap

Reginette, cinghiale, finocchio, cime di rapa
Reginette, wild boar, fennel, rapini

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

DOLCI

Torta di formaggio e agave, sorbetto al mirtillo
Trent'anni cheesecake, violet, crème fraîche, pop rocks, blueberry sorbet

Pistachio semifreddo, zabaglione al caffè
Pistachio semifreddo, espresso zabaglione

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 BACCARO

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