

ON ARRIVAL

Ostriche al naturale

Oyster, white wine vinegar, shallot

ENTREES

(choice of)

Fiore di zucca, ricotta, lattuga, mascarpone, tuorlo

Ricotta & pecorino zucchini flowers, cos, mascarpone, miso, egg yolk

Scampi, fichi d'india, erba cipollina, lime

Scampi crudo, prickly pear, buttermilk, chive, finger lime

Calamari St Andrea

Shallow fried calamari, rocket, balsamic dressing

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

MAINS

(choice of)

Spaghettoni, cicale di mare, aglio, "olio visadi", rucola

Spaghettoni, Moreton Bay bugs, "olio visadi", garlic, chilli, rocket

Fusilli all'ortica, aglio selvatico, carciofi, parmigiano

Nettle fusilli, wild garlic, artichoke, parmigiano

Agnolotti ricotta e pomodoro affumicato, vitello, straciatella

Ricotta & smoked tomato agnolotti, veal ragu, cherry tomato, straciatella

Agnello, piselli, menta, patate

Lamb rack, pea, mint, sugarsnap, potato, jus

Maialino, finocchio, sanguinaccio, yoghurt

Suckling pig, fennel, black pudding, yoghurt gelato

Pesce del giorno

Fish of the day

CONTORNI

Patate alla putanesca

Potatoes, sun-dried tomato, olives, garlic, capers

Lattughino, parmigiano, noci

Butter lettuce, parmesan, walnut, mustard dressing

DOLCI

(choice of)

Torta di formaggio e nettare di agave, sorbetto al mirtillo, zucchero filato

Agave nectar cheesecake, crystallised violet, crème fraîche, pop rocks, blueberry sorbet, fairy floss

Rabarbaro, miele fermentato, mela, meringa

Rhubarb, fermented honey crumble, apple sorbet, rose meringue, shiso

IL BÀCARO
CUCINA E BAR