ENTREES

Mozzarella di bufala, carciofi, puttanesca
Buffalo mozzarella, artichoke, puttanesca

Fiori di zucca, scamorza, tartufo
Zucchini flowers, scamorza, truffle

Tartare di manzo, fragole, tuorlo, patate
Beef tartare, strawberry, yolk, potato

Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola
Quail saltimbocca, fig, gorgonzola gelato

Calamari St. Andrea
Line-caught southern calamari, rocket, balsamic

MAINS

Spaghettini, cicale di mare, "olio visadì", rucola
Spaghettini, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket

Triangoli di zucca, pecorino, salvia, amaretti
Triangoli of pumpkin, pecorino, sage, almond

Pappardelle, cinghiale, cioccolato
Pappardelle, wild boar ragu, chocolate

Cotoletta di Maiale, lattuga
Pork cotoletta, pumpkin seed, cos lettuce

Pesce del giorno
Fish of the day

Filetto di manzo
250gm grass-fed hanger steak (+ $15)

CONTORNO

Lattughino, ravanello, arancia, grano saraceno
Butter lettuce, radish, orange, buckwheat

DOLCI

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

Panna cotta alla vaniglia, mandarino, pepe rosa
Vanilla panna cotta, mandarin, pink pepper

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements
15% surcharge applies on public holidays
At Il Bacaro, we're proud to serve exclusively Australian seafood



30 YEARS *of* IL BÀCARO

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