

## ENTREES

Burrata, cachi, dragoncello, olive  
*Burrata, persimmon, tarragon, olive*

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

Vitello Tonnato  
*Vitello tonnato, salsa verde, caper*

Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola, noce  
*Quail saltimbocca, fig, gorgonzola, walnut*

Calamari St. Andrea  
*Calamari, rocket, balsamic dressing*

## MAINS

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

Ravioli di ricotta, barbabietola, cagliata  
*Ricotta ravioli, beetroot, goat curd*

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

Petto d'anatra, uva, parfait  
*Duck breast, grape, parfait*

Maialino, sedano rapa, senape verde, nduja  
*Suckling pig, celeriac, mustard green, nduja*

Pesce del giorno  
*Fish of the day*

Filetto di manzo  
*350gm Southern Ranges scotch fillet (+ \$20)*

## CONTORNI

Patate alla puttanesca  
*Potato, sun-dried tomato, olive, garlic, caper*

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*



*30 YEARS of* IL BÀCARO

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