

ENTREES

Ostriche al naturale <i>Oyster, white wine vinegar, shallot</i>	7.50 ea
Fiori di zucca, mozzarella di bufala, mandorle <i>Zucchini flowers, buffalo mozzarella, smoked almond</i>	29
Burrata, pomodoro, erba cipollina <i>Burrata, tomato, chive</i>	32
Crudo di tonno e pesce spada, avocado, rabarbaro <i>Tuna & swordfish crudo, avocado, rhubarb</i>	32
Carpaccio di manzo, funghi, porro, tartufo <i>Beef carpaccio, chestnut mushroom, leek, truffle</i>	32
Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola <i>Quail saltimbocca, fig, gorgonzola gelato</i>	33
Calamari St Andrea <i>Line-caught calamari, rocket, balsamic</i>	36

PASTA

Triangoli di zucca, pecorino, salvia, amaretti <i>Pumpkin triangoli, pecorino, sage, amaretti</i>	36/42
Fusilli allo zafferano, gamberi, pesto, pomodoro <i>Saffron fusilli, prawn, basil pesto, tomato</i>	38/46
Maltagliati, ragu di capretto, salsa verde <i>Maltagliati, goat ragu, salsa verde</i>	38/46
Spaghettoni, cicale di mare, "olio visadi", rucola <i>Spaghettoni, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket</i>	46/55

SECONDI

Petto d'anatra, ciliegia, parfait, cioccolato <i>Duck breast, cherry, parfait, chocolate</i>	54
Porchetta, mandorla, cipolla rossa, cetriolo <i>Porchetta, almond, red onion, cucumber</i>	52
Agnello, patate, piselli <i>Lamb rotolo, potato, pea</i>	52
Pesce del giorno <i>Fish of the day</i>	MP

CONTORNI

Patate, rosmarino, aglio <i>Potato, rosemary, garlic</i>	15
Broccoli e cavolfiore gratinati, prezzemolo <i>Broccoli & cauliflower gratin, parsley crust</i>	18
Radicchio, finocchio, arancia, grano saraceno <i>Cos, radicchio, fennel, orange, buckwheat</i>	18

DOLCI E FORMAGGI

Panna cotta al limone, mora, miele <i>Lemon panna cotta, blackberry, honey, elderflower</i>	22
Pesche, amaretti, yuzu, gelato alla vaniglia <i>Peach, amaretti, yuzu, vanilla gelato</i>	22
Pistacchio semifreddo, zabaglione al caffè <i>Pistachio semifreddo, espresso zabaglione</i>	25
Formaggi del giorno <i>Cheese served with crackers, jam, honey</i>	18 ea



30 YEARS of IL BACCARO

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