

## 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*

Capesante, fichi d'india, erba cipollina, lime

*Scallop crudo, prickly pear, buttermilk, chive, finger lime*

Calamari St Andrea

*Shallow fried calamari, rocket, balsamic dressing*

Carpaccio di canguro, limetta, miele e senape, erba sale

*Kangaroo carpaccio, desert lime, salt bush, fermented honey, mustard crackers*

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 di funghi, ragu di capra, porcini, ricotta salata

*Ricotta & king brown agnolotti, goat ragu, porcini, ricotta salata*

Agnello, piselli, menta, patate

*Lamb backstrap, 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, pomodori, secchi, origano

*Potatoes, sun-dried tomato, oregano*

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*