ENTREES

Ostriche al naturale *Oyster, white wine vinegar, shallot*	8 ea
Fiori di zucca, scamorza, tartufo *Zucchini flowers, scamorza, truffle*	29
Mozzarella di bufala, carciofi, puttanesca *Buffalo mozzarella, artichoke, puttanesca*	33
Crudo di ricciola, lime, caviale *Kingfish crudo, finger lime, roe*	36
Tartare di manzo, fragole, tuorlo, patate *Beef tartare, strawberry, yolk, potato*	34
Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola *Quail saltimbocca, fig, gorgonzola gelato*	34
Calamari St Andrea *Line-caught southern calamari, rocket, balsamic*	38

PASTA e RISOTTO

Triangoli di zucca, pecorino, salvia, amaretti *Triangoli of pumpkin, pecorino, sage, almond*	37/45
Risotto, granchio, asparagi *Risotto, spanner crab, asparagus*	39/49
Pappardelle, cinghiale, cioccolato *Pappardelle, wild boar ragu, chocolate*	39/48
Spaghettini, cicale di mare, “olio visadì”, rucola *Spaghettini, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket*	49/59

SECONDI

Petto d’anatra, arancia, barbabietola, cicoria *Duck breast, orange, golden beetroot, chicory*	56
Cotoletta di Maiale, lattuga *Pork cotoletta, pumpkin seed, cos lettuce*	55
Agnello brasato, pangrattato, indivia, pastinaca *Braised lamb, pangrattato, witlof, parsnip*	54
Pesce del giorno *Fish of the day*	MP

CONTORNI

Patate, rosmarino, aglio *Potato, rosemary, garlic*	17
Fagiolini, piselli, pecorino *Green beans, sugar snap peas, pecorino*	18
Lattughino, ravanello, arancia, grano saraceno *Butter lettuce, radish, orange, buckwheat*	18

DOLCI E FORMAGGI

Panna cotta alla vaniglia, mandarino, pepe rosa *Vanilla panna cotta, mandarin, pink pepper*	24
Budino al cioccolato, crème fraiche, kumquat *Chocolate pudding, crème fraiche, kumquat*	24
Formaggi del giorno *Cheese served with crackers, jam, honey*	19 ea

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.