

ENTREES

(choice of)

Burrata, pesche, sake, limone, fiori di sambuco

Burrata, peach, sake, burnt lemon, elderflower, wheat crisp

Ricciola, pomodoro, crème fraiche, caviale di salmone, erba cipollina

Cured king fish, tomato, crème fraiche, salmon roe, chive oil

Tartar di manzo, midollo, barbabietola, sesamo

Beef tartare, bone marrow, beetroot, black sesame, kefir milk, mint oil

Quaglia, foie gras, funghi, lievito madre

Quail, foie gras, shimeji, enoki, spinach, sourdough crumb

MAINS

(choice of)

Spaghettoni, cicale di mare, aglio, "olio visadi", rucola

Spaghettoni, Moreton Bay bugs, "olio visadi", garlic, chilli, rocket

Risotto, ortica, cacio e pepe

Risotto, nettle, cacio e pepe, nasturtium

Cappellacci alla crema di limone, coniglio, pinoli

Ricotta & lemon curd cappellacci, rabbit ragu, pine nut mousse

Bistecca, peperoni, mostarda

300gm porterhouse, pickled capsicum, mustard

Maialino, ricotta croccante, yogurt, pomodoro verde

Suckling Pig, smoked yoghurt, ricotta crumble, green tomatoes, yoghurt and dill 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

Croccante alla camomila, cioccolato bianco, miele fermentato, sorbetto alla mela

Chamomile crumble, white chocolate foam, fermented honey, green apple sorbet