

ANTIPASTI
STARTERS

- Pane all'aglio** Modo Mio garlic bread 10
- Carpaccio di manzo 'salsa cipriani' rucola e parmigiano** Beef carpaccio, cipriani sauce, rucola salad, parmesan cheese 25
- Involtini di melanzane e ricotta, salsa al pomodoro (V)** Eggplant rolls filled with ricotta cheese and sundried tomato, tomato basil sauce 24
- Mosaico di salmone affumicato con caviale Osetra** Home-made smoked salmon trio served with sour cream & Osetra caviar 33
- Mozzarella di bufala , insalata di pomodori e salsa al pesto e olive (V)** Buffalo mozzarella cheese, vine ripened tomato, lavosh, basil & olives tapenade 28
- Capesante e pancetta all'amatriciana** Braised 'Linley Valley' pork belly, seared Japanese scallop, amatriciana sauce and julienne salad 28
- Antipasto misto all'Italiana** San Daniele ham, rockmelon, Italian cold cuts, aged parmesan cheese and marinated olives 29
- Rucoletta con gamberi e chorizo, avocado** Rocket salad with prawn & chorizo, avocado and beans 25

ZUPPE
SOUP

- Crema di cavolfiori, mascarpone e porcini, pane nero croccante** Cauliflower soup, mascarpone and porcini mushrooms, pink peppercorn 22

- Zuppa di pesce alla Mediterranea, crostone di pane all'aglio** Traditional Mediterranean seafood soup, basil & garlic croutons 25

PASTA

- Linguini ai gamberi, brandy, asparagi, pomodoro fresco, aglio e peperoncino** Linguini with prawns, brandy, asparagus, cherry tomatoes, garlic & chilli 32

- Spaghetti ai frutti di mare** Spaghetti with seafood, chilli, garlic and tomato sauce 32

- Penne all'arrabbiata con salsiccia, funghi e melanzane** Penne with spicy tomato sauce, fresh Italian sausage, button mushroom and eggplant 27

- Tagliatelle al prosciutto San Daniele alla 'Menabrea' e fichi all'agrodolce** Home-made tagliatelle, San Daniele ham and 'Menabrea' beer sauce, marinated figs 32

- Fettuccine al nero di seppia, granchio, salsa pomodoro, peperoni e vaniglia** Home-made black ink fettuccine, crab with a tomato and red capsicum cream sauce 34

- Caserecci aglio olio e peperoncino ai broccoli, profumo di menta e ricotta salata (V)** Fresh made 'caserecci' pasta with garlic olive oil and chilli, broccoli, cherry tomato, mint, dry ricotta 27

- Spaghetti alla chitarra, battuto di pollo al forno, fegato grasso e mele verdi al timo** Fresh made 'chitarra spaghetti' with roasted chicken, foie gras and green apple 34

RISOTTI
RISOTTO

- Risotto con rucola ,speck del 'trentino' e stracchino** Carnaroli rice 'gli aironi' with speck ham, rocket and stracchino cheese 31

- Risotto Carnaroli "gli Aironi" allo zafferano, capesante scottate e riduzione al caffè'** Carnaroli rice "gli aironi" with saffron, seared scallop and espresso coffee sauce 32

SECONDI
MAÏNS

- Doppio barramundi e prosciutto crudo, fagiolini e pomodoro gratinato** Barramundi and San Daniele ham, tomato napoleon, capers lemon sauce 46

- Orata alla plancia al pesto leggero, panzanella di granchio e calamari** Seared snapper, light basil sauce, crab 'panzanella' salad and calamari 48

- Filetto di manzo alla griglia, senape bocconcini di guanciale brasato e topinambour** Grilled Black Angus beef tenderloin, mustard , Jerusalem artichoke and braised Wagyu cheek with potato gratin 51

- Petto di Pollo con cous cous di verdure, anguria alla plancia e salsa alle arancie rosse** Chicken breast, vegetable cous cous, compressed watermelon with blood orange mayonnaise 42

- Variazione di agnello costolette con polenta croccante e spallotto brasato** Amelia Park lamb chop with crispy polenta & slow cooked lamb shoulder, seasonal vegetables 47

- Scaloppine di vitello alla Bolognese, spinaci e parmigiano** Pan-fried veal scaloppini with Bolognese sauce, baby spinach and parmesan cheese 47

PIZZA
WOODFIRED PIZZA

- Pizza margherita (V)** Tomato sauce, mozzarella, basil leaves, oregano 24

- Pizza bianca con zucca, ricotta e aceto balsamico (V)** Mozzarella, oven baked pumpkin, ricotta cheese and balsamic reduction 24

- Pizza diavola** Spicy chorizo, marinated red capsicum, black olives, anchovy, tomato sauce, mozzarella, basil 27

- Pizza salsiccia ,carciofi e olive** Mozzarella, tomato, artichoke, mild fresh Italian sausage, black olives, basil, oregano 26

- Pizza al prosciutto** Mozzarella, parmesan, parma ham, rucola salad 28

- Pizza Asiago e pollo** Tomato, chicken, Asiago, onion, pink peppercorn, oregano, basil, mozzarella 28

- Pizza con gamberi e salmone, crema all'aglio e spinaci novelli** Chilli garlic prawn, white sauce, Kalamata olives, mozzarella cheese and baby spinach 32

CONTORNI
SIDES

- Pure' di patate con aglio fritto e pancetta croccante** Mashed potato, crispy pancetta, garlic crisp 12

- Asparagi con pomodoro alla checca e provolone** Sauted asparagus with caper and fresh tomato salsa and provolone cheese 13

- Insalata verde (V)** Mixed baby greens, orange, olives, green bean, fresh tomato 12

Please note: dishes on this menu may contain substances which could have implications for individuals with food related health conditions, allergies or food intolerances.

SPECIALTY DISHES
BY HEAD CHEF
ANDREA TRANCHERO

ANTIPASTO

- Terrina di fegato d'anatra e la sua crema bruciata con pane al mais e aceto di lamponi** Foie Gras terrine served with foie gras crème brûlée' and raspberry vinegar 33
This beautifully crafted entrée highlights the delicate flavours of foie gras gently balanced with raspberry vinaigrette.

CLASSICO

- Agnolotti di ricotta spinaci e provola affumicata, salsa al burro e pomodori secchi** Traditional spinach. ricotta and smoked scamorza cheese, 'agnolotti' with butter sauce and semidry tomato sauce 32
Enjoy the elegant taste of classic handmade "agnolotti" filled with fresh spinach and smoked cheese.

PREMIUM

- Sottofiletto di Wagyu alla griglia, senape bocconcini di guanciale brasato e topinambour** Grilled Wagyu sirloin, mustard, Jerusalem artichoke and braised Wagyu cheek with potato gratin 95
This dish is pure indulgence. Premium wagyu sirloin with 9+ marbling cooked to perfection in two ways. Buonissimo!