

CICCHETTI & SNACKS

Olives w Green Pugliese Olives, Lemon, EVOO V VG GF / 12

Crocchette w Chicken, Nduja & Olive Crochette, Stracciatella, Tomato Tapenade / 22

La Scarpetta w Our Focaccia, Veal & Pork Ragù, Bechamel, Parmigiano Reggiano DOP, EVOO / 12

Arrosticini w Four Abruzzese Lamb Skewers, Rosemary / 20

Add more + 5 ea

Cicchetto w Grilled Ciabatta, Provolone Valpadana PDO, Marsala Confit Onion VG / 7 Ea

ANTIPASTO

Polpette w Chianina Meatballs, San Marzano Tomato, Parmigiano Reggiano DOP / 21

Cozze w Portarlinton Mussels, Saffron Cream, Chilli / 23

Burrata w Pappa al Pomodoro, Tomato EVOO VG / 30

Calamari Fritti w Semolina Dusted Calamari, Calabrian Chilli & Lime Aioli / 23 or 35

Sicilian **Anchovies** w Charred Cipollotto, Marjoram, Grilled Cibatta / 16

Lenticchie w Lentil Soup, Gnocchetti Sardi, Guanciale / 20

D.O.C **Antipasto** for two w San Daniele DOP, Chiacchiere Napoletane, Salamino Finocchiona, Air Freightened Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pugliese Olives, Pickled Pepperoncino / 39

Add our focaccia + 5

PASTA FRESCA

D.O.C **Lasagna** w Bolognese, Bechamel, Fior Di Latte, Parmigiano Reggiano DOP / 34

Spaghetti al Pomodoro w San Marzano, Parmigiano Reggiano DOP VO VG GFO / 28

Spaghetti Cacio e pepè w Gran Kinara al Tartufo, Pecorino Romano DOP, black pepper, VG / 35

Linguine w Tiger Prawn, Pacchatelli Tomato, Vino Bianco GFO / 36

Fettuccine ai Funghi w Truffled Porcini Butter, Grilled Portobello, Marsala VG GFO / 38

Ravioli Ricotta & Endive w Beef Rib & Pancetta Ragù / 42

Gnocchi alla Sorrentina w San Marzano Tomato, Fior Di Latte, Parmigiano Reggiano DOP VG / 34

Mezzi Rigatoni Carbonara w Guanciale, Egg Yolk, Pecorino Romano DOP, Miso, Pink Peppercorn GFO / 38

Add our focaccia + 5 / Fresh gluten-free pasta available + 4

SECONDI

Salsiccia, D.O.C Delis pork sausage w Cime di Rapa, Parmigiano Mash / 38

Parmigiana w crumbed eggplant, San Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP VG / 36

Chicken **Saltimbocca alla Romana** w San Daniele DOP, Sage, White Wine Sauce, Parmigiano Mash / 38

CONTORNI

Grilled **Broccolini** w Lemon, Roasted Almonds V VG GF / 14

Patatine fritte w hand-cut chips, Calabrian chilli & lime aioli V VG GLO / 14

Patatine al tartufo w Hand-Cut Chips, Truffle EVOO, Parmigiano Reggiano DOP VG GLO / 16

Rucola Salad w Rocket, Pear, Pecorino Romano DOP, Honey VG GF / 14

Mista Salad w Cos Lettuce, Oak Lettuce, Lemon Vinaigrette V VG GF / 14

10% Sunday surcharge / 18% Public Holiday surcharge applies.

Common allergens are present in our kitchen. Please advise our team if you have any allergies.

DOLCI

Tiramisù w Semi-Sweet Mascarpone, Savoiardi, Espresso, Montenegro VG / 16

Crostata Sbagliata w Pistacchio & raspberry tart, Provolone Valpadana PDO crema pasticcera VG / 17

Fig sorbetto w Whipped Ricotta, Kaffir Crumble VG / 16



D.O.C Osteria, Carlton

326 Lygon Street, Carlton, VIC, 3053

osteriacarlton@docgroup.net

docgroup.net / [@doc_gastronomia](https://www.instagram.com/doc_gastronomia)