



► GASTRONOMIA ITALIANA

CICCHETTI & SNACKS

Olives w Green Pugliese Olives, Lemon, EVOO V VG GF / 9

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 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

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

Add our focaccia + 5

PASTA FRESCA

D.O.C **Lasagna** w Bolognese, Bechamel, Fresh Lasagna Sheets, Parmigiano Reggiano DOP GF0 / 34

Spaghetti al Pomodoro w San Marzano, Parmigiano Reggiano DOP V0 VG GF0 / 28

Linguine w Tiger Prawn, Pacchatelli Tomato, Vino Bianco GF0 / 36

Fettuccine ai Funghi w Porcini Butter, Grilled Portobello VG GF0 / 32

Ravioli Ricotta & Endive w Beef Rib Ragù / 42

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

Mezze Maniche all' Amatriciana w San Marzano Tomato, Guanciale, Pecorino Romano DOP GF0 / 36

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

SECONDI

Cotoletta, Crumbed Pork Chop, w Fennel Salad, Lemon / 44

Chicken **Saltimbocca alla Romana** w San Daniele DOP, Sage, White Wine Sauce, Mashed Potatoes / 34

Eggplant **Parmigiana** w San Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP VG / 36

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

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

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

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