

ANTIPASTO

La Scarpetta w Our Focaccia, Veal & Pork Ragù, Bechamel, Parmigiano Reggiano DOP, EV00	12
Ostrica w Fresh Oysters, Mignonette GF	EA 6
Crocchette w Prawn, Mussel & Nduja Croquettes	13
Olives w Pugliese Green Olives, Lemon, EV00 V VG GF	9
Burrata w Pappa al Pomodoro, Tomato EV00 VG	30
Calamari Fritti w Semolina Dusted Calamari, Calabrian Chilli & Lime Aioli GLO	23 / 35
Chianina Polpette w Chianina Meatballs, San Marzano Tomato, Parmigiano Reggiano DOP	21
Piatto di Bresaola w Shaved Bresaola, Rucola, Lemon, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP GF	29
D.O.C Antipasto for two w San Daniele DOP, Chiacchiere Napoletane, Salamino Finocchiona, Air Freighted Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pugliese Olives, Pickled Peppers	39
<i>Add our focaccia + 5</i>	

PASTA FRESCA

All our fresh pasta is served al dente

D.O.C Lasagna w Bolognese, Bechamel, Fresh Lasagna Sheets, Parmigiano Reggiano DOP	34
Spaghetti al pomodoro w San Marzano Tomato, Basil, Parmigiano Reggiano DOP VO VG GFO	28
<i>Add 65g Air-Freighted Mozzarella di Bufala Campana DOP + 12</i>	
Spaghetti Cacio e pepè w Gran Kinara al Tartufo, Pecorino Romano DOP, Black Pepper, 3g Shaved WA Black Truffle VG GFO	55
Linguine w Tiger Prawn, Pacchatelli Tomato, Vino Bianco GFO	36
Fettuccine ai Funghi w Truffled Porcini Butter, Grilled Portobello VG GFO	32
Pork Rib & Ricotta Caramelle w Potato & Rosemary Veloutè	42
Mezze Maniche w Beef rib & Pancetta Ragù GFO	40
Gnocchi alla Sorrentina w San Marzano Tomato, Fior Di Latte, Parmigiano Reggiano DOP VG	34
<i>Add our focaccia + 5 / Fresh gluten-free pasta available + 4</i>	

SECONDI

Grilled Broccolini w Lemon, Toasted Almonds V VG GF	14
Patatine fritte w Calabrian Chilli & Lime Aioli V VG GLO	14
Rucola salad w Rucola, Pear, Pecorino Romano DOP, Honey VG GF	14
Mista salad w Cos Lettuce, Oak Lettuce, Lemon Vinaigrette V VG GF	14

DOP PIZZA

Pizza Margherita w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Fresh Basil VO VG GLO	25
Pizza DOC w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Fresh Basil, Buffalo Mozzarella VG GLO	32
Pizza San Daniele w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Prosciutto San Daniele DOP, Buffalo mozzarella GLO	35
Pizza Marinara w San Marzano Tomato, Confit Garlic, Oregano V VG GLO	22.5
Pizza ai Porcini w Fior di Latte, Porcini, Mixed mushrooms, Truffle EV00, Pecorino Romano DOP VO VG GLO	34.5
Pizza Soppresa w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Salame, Provolone Valpadana PDO, Pesto di Casa, Olives GLO	29.5
Pizza Vegana w San Marzano Tomato, Sicilian Caponata, Pine Nuts, Basil V VG GLO	25
Pizza Napoletana w San Marzano Tomato, Fior Di Latte, Oregano, Leccino Olives, Canale di Sicilia Anchovies GLO	33.5
Pizza Rustica w Fior di latte, DOC Deli's pork sausage, Roasted Potatoes, Rosemary GLO	29
Pizza Cornuto w San Marzano Tomato, Fior di Latte, 'Nduja, Peppers, Hot Cacciatore Salame GLO	31
Pizza Capricciosa w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Leg Ham, Mushrooms, Artichokes, Olives VO VGO GLO	29.5
Pizza Cotto e Funghi w Fior Di Latte, Cotto Abruzzese Leg Ham, Mixed Mushrooms, White Truffle EV00 GLO	27.5
Pizza Bresaola w San Marzano Tomato, Bresaola, Rucola, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP GLO	34
Pizza Provolone w Fior Di Latte, Provolone Valpadana DOP, Roasted Potatoes, Caramelised onion, Green Olives VGO GLO	30
Pizza Tiger Prawn w San Marzano Tomato, Tiger Prawns, Fior di Latte, Endive, Calabrian Chilli GLO	36.5
<i>Low-Gluten Pizza Bases Available (please note, our oven is shared) + 5 / Vegan Mozzarella Available + 3</i>	
<i>Add Rucola + 4 / Add Buffalo Mozzarella + 9 / Add Burrata + 11</i>	

DOLCI

DOC Tiramisu w Semi-Sweet Mascarpone Cream, Savoiardi, Espresso by Lavazza, Montenegro VG	16
Crostata Sbagliata w Pistacchio & raspberry tart, Provolone Valpadana PDO crema pasticcera VG	17
Cannoli Siciliani w Sweet Ricotta, Dark Chocolate, Orange VG	15
Pistacchio Calzoncino w Crema di Pistacchio, our Vanilla Gelato VG	20
Nutella Calzoncino w Nutella, our Vanilla Gelato VG	18

CI PENSIAMO NOI / CHEFS MENÙ

Menù del Pizzaiolo w a Selection of our Antipasto, Pizza and Contorni	PP 44
Pizza e Pasta w A Selection of our Pasta, Pizza and Contorni	PP 75
Degustazione dello Chef w a Selection of our Favorite Antipasto, Pasta and Contorni	PP 85
<i>Add a dolci course + PP 10</i>	



Denominazione di Origine Controllata

A phrase used by various agricultural government bodies that set and oversee the standards of some Italian foods, most significantly cheese and wine.

D.O.C Pizza & Pasta bar, St Kilda

14 - 16 The Esplanade, St Kilda, VIC, 3182
stkilda@docgroup.net
docgroup.net / @doc_gastronomia