

FOCACCIE

All'aglio 12
Garlic, EV olive oil, salt

Al Rosmarino 12
Rosemary, EV olive oil, salt

Pugliese 15
Oregano, cherry Tomatoes, EVOO

Siciliana 15
Anchovies, Olive Tapenade

Caprese 17
Tomatoes, Basil, fresh mozzarella, EVOO

SPUNTINI - SMALL BITES

Marinated mixed Olives 9 — **Gardiniera** - pickled vegetables & Italian green peppers 9

Cuzzola - Fried Sicilian bread, Rosemary salt, Evoo 11 — **Burrata** - Salsa Verde, toasted pepitas, pomegranate 14

Arancini (3) - Rice, beef ragu, mozzarella, pecorino 12 — **White Anchovies**, tomato, fennel, celery leaves 12

Ravioli Fritti - Fried ricotta ravioli, truffled oil, pecorino, pistacchio 14

PRIMI - STARTERS

Antipasto della casa per due persone, con Salumi, arrosto di verdure e formaggi 29

Antipasto for two with assorted cured meats, roasted vegetables & Italian cheese

Prosciutto di San Daniele, Burrata all'olio di tartufo e limone 24

24 months cured San Daniele prosciutto, hand made Burrata cheese, truffled oil & lemon

Calamari fritti con rucola, aioli e aceto balsamico 18

Crispy fried baby calamari, rocket, aioli & balsamic glaze

Zuppa di cozze con pomodoro piccante, zafferano e vino bianco 19

Boston Bay mussels cooked in tomato, white wine, saffron & chilli

Arrosto di verdura con olio di basilico e finocchio 17

Roasted vegetables with basil, extra virgin olive oil & toasted fennel seeds

Polpette della Nonna 18

Our Nonna's famous beef meatballs served with bread

PIZZA - All our pizzas are made with Fior di latte cheese and San Marzano tomatoes

Suprema	Tomato, fior di latte, ham, mushrooms, cacciatore, capsicum, olives, red onion	25
Rustica	Tomato, fior di latte, hot salami, gorgonzola, roasted capsicum, Italian sausage	25
Margherita	Tomato, fior di latte & basil	19
Marinara	Tomato, garlic, oregano & olive oil	18
Funghi & Ham	Tomato, fior di latte, mushrooms & double smoked ham	23
Napoletana	Tomato, fior di latte, anchovies, olives, capers & oregano	22
Prima Cucina	Tomato, fior di latte, mushrooms, sausage, gorgonzola & truffle oil	26
Capricciosa	Tomato, fior di latte, ham, mushroom, artichokes & olives	24
Ciccia	Tomato, fior di latte, ham, cacciatore, sausage & pancetta	25
Di Terra	Tomato, fior di latte, eggplant, zucchini, artichokes, mushrooms & capsicum	23
Bufala	Tomato, buffalo mozzarella & basil	24
San Daniele	Tomato, fior di latte, rocket, cherry tomatoes, prosciutto, parmesan & olive oil	25
Diavola	Tomato, fior di latte, hot salami & chilli oil	23
Gamberi	Tomato, fior di latte, garlic prawns, roasted zucchini, cherry tomatoes & rocket	27
Siciliana	Tomato, fior di latte, eggplant, pecorino cheese & basil	22
N'duja	Fior di latte, potato, N'duja, olives, rocket & parmesan cheese	25
Campagnola	Fior di latte, potato, porcini, mushrooms, sausage, truffled oil & pecorino Sardo	26
4 Formaggi	Fior di latte, provolone, pecorino & gorgonzola	24
Zucca	Fior di latte, roasted pumpkin, smoked pancetta, provolone cheese, rocket leaves	25
Gustosa	Fior di latte, Italian sausage, potato, onion & rosemary	23
Calzone Tradizionale	Tomato, fior di latte, smoked ham, mushroom & fresh ricotta	23
Polpette Calzone	Tomato, fior di latte, meatballs, baby spinach & ricotta	25

SALADS

'Nsalata di Portualla 12
Orange & Fennel salad, lemon oil

Insalata di rucola - Rocket salad 13
Rocket & parmesan, balsamic dressing

Baby spinach salad 14
with cured lemon, pecorino & pistachio

Insalata mista - Mixed salad 13
Mixed leaves, tomatoes, cucumber onion, carrot

PASTA (gluten free pasta +\$2.5 - GF Gnocchi +\$3)

Lasagna 22

Layers of fresh pasta sheets with mozzarella & tomato beef ragu

Spaghetti Bolognese 24

Spaghetti with slow cooked beef ragu in Italian tomatoes, wine and basil

Mafaldine ai funghi, porcini, olio di tartufo, prosciutto crudo e pecorino 27

Mafaldine pasta, sautéed mixed mushrooms, truffled oil, pecorino & San Daniele prosciutto

Fettucine al ragu d'anatra in brodo con soffritto, pecorino Sardo 28

Fresh fettuccine with slow braised Duck ragu in white wine & vegetable soffritto, pecorino Sardo

Casarecce alla N'duja, melanzane, olive, prezzemolo 28

Casarecce pasta, N'duja (Calabrese hot salami paste) eggplant, olives and parsley

Ravioli di ricotta alla Trapanese con pomodoro fresco, capperi, mandorla, pangrattato e menta 27

Ricotta ravioli, onion soffritto, garlic, truss tomatoes, capers, mint, EV olive oil, almond pangrattato

Risotto di zucca al burro fuso e salvia, reggiano, amaretti 28

Risotto of carnaroli rice, roasted pumpkin, burnt butter & sage, parmesan, amaretti

Linguine al nero di seppia con granchio, porri e tarragon 28

Fresh squid Ink linguine pasta with king crab meat, baby leek & tarragon

Fettuccine con gamberi, aglio, olio, peperoncino, spinaci e capperi 29

Fresh fettuccine pasta with prawns in garlic, olive oil & chilli, spinach & capers

Gnocchi di patate con gamberetti, granchio e radicchio 29

Potato gnocchi with prawns, crab meat & caramelised radicchio in pink sauce

Pappardelle al ragu d'agnello, rosmarino e porcini 28

Fresh pappardelle with slow braised lamb ragu, rosemary & porcini mushrooms

Spaghetti allo scoglio in rosso 32

Spaghetti with mixed seafood, prawns, mussels & crab meat in tomato sauce

SECONDI / MAIN

Galletto al forno, con broccolini, aglio, oregano e limone 29

Oven roasted spatchcock, oregano, lemon olive oil & confit garlic, broccolini

Gamberi alla griglia con salmoriglio e peperoncino 35

Grilled Australian XL green king prawns, salmoriglio & chilli

Vitello con funghi e spinaci 29

Veal with wild mushrooms, baby spinach wine & cream sauce with potato puree

Orata con pomodori ciliegini arrostiti, basilico e asparagi di mare 28

Pan fried SA Snapper fillet, roasted heirloom cherry tomatoes, basil & Samphire

Barramundi con caponata di melanzane agrodolce e pangrattato al pistacchio 28

Fresh Cone Bay Barramundi sweet and sour eggplant caponata with pistachio pangrattato

CARNE ALLA GRIGLIA / FROM THE GRILL

- All steaks served with potato puree, sautéed spinach & your choice of sauce or butter

Rump Steak 250gr Rangers Valley Black Onyx Angus Beef 300 days grain fed MBS 3+ 34

Scotch Fillet 300gr Rangers Valley Black Onyx Angus Beef 300 days grain fed MBS 3+ 48

Eye Fillet 230gr Rangers Valley Black Onyx Beef 300 days grain fed MBS 3+ 52

Salmoriglio – Extra Virgin olive oil, lemon, parsley, oregano & garlic - Bearnaise sauce

Rosemary Butter – Garlic Butter

Pork Ribs cooked in Chef's BBQ sauce with fries	half	29	full	51 (over 1kg)
Beef Back Ribs , Chef's BBQ sauce served with fries			full	44

SIDE DISHES

<i>Patate fritte – Beer battered fries</i>	8	<i>Pure' di patate – Potato puree</i>	9
<i>Broccolini Steamed EVO Oil</i>	9	<i>Spinaci – Sautéed baby spinach</i>	9