

## FOCACCIIE

*All'aglio* 12  
Garlic, EV olive oil, salt

*Al Rosmarino* 12  
Rosemary, EV olive oil, salt

*Pugliese* 15  
Oregano, cherry Tomatoes, EVOO

*Siciliana focaccia* 15  
Anchovies, Olive Tapenade

*Caprese focaccia* 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**, Radicchio, truffled oil, lemon, pangrattato 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**

Gamberi all'aglio e peperoncino, pomodorini e verjuice 21

**Garlic and chilli ocean prawns in olive oil, fresh tomatoes and verjuice**

*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 Mozzarella cheese and San Marzano tomatoes

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

## SALADS

**'Nsalata di Portualla** 13  
Orange & Fennel salad, lemon oil

**Insalata di rucola - Rocket salad** 13  
Wild 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 - gluten free Gnocchi +\$2.5 )

*Lasagna* 22

**Layers of fresh pasta sheets with mozzarella & tomato beef ragu**

*Spaghetti ragu alla Bolognese* 24

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

*Fettuccine 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 crema di zucca, salvia e granella di Amaretti* 27

**Ricotta ravioli, roasted pumpkin sauce, sage & crumbled Amaretti**

*Risotto con funghi misto, mantecato al Tartufo* 27

**Risotto of wild mix mushrooms, truffle paste and Stracchino cheese**

*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* 36

**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* 29

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

*Barramundi con caponata di melanzane agrodolce e pangratatto al pistacchio* 29

**Fresh Cone Bay Barramundi sweet and sour eggplant caponata with pistachio pangratatto**

**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+ 56

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

*Rosemary Butter* – *Garlic Butter*

|                                                            |      |    |      |          |
|------------------------------------------------------------|------|----|------|----------|
| <b>Pork Ribs</b> cooked in Chef's BBQ sauce with fries     | half | 29 | full | 51 (1kg) |
| <b>Beef Back Ribs</b> , Chef's BBQ sauce served with fries |      |    | full | 42       |

**SIDE DISHES**

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