

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 red 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

Suprema	Tomato, fior di latte, ham, mushrooms, cacciatore, capsicum, olives, red onion	27
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
Ciccìa	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
Provola	Fior di latte, , smoked pancetta, provolone cheese, heirloom tomatoes, chilli oil	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	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

w/ cured lemon, balsamic, 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 broth, 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 28

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 w/ broccolini

Gamberi alla griglia con salmoriglio e peperoncino 39

Grilled Australian XL green king prawns, salmoriglio sauce & chilli

Vitello con funghi e spinaci 29

Veal fillets, 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+ 51

Eye Fillet 230gr Rangers Valley, Black Onyx Beef 300 days grain fed MBS 3+ 58

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

Rosemary Butter – *Garlic Butter*

Pork Ribs cooked in Chef's BBQ sauce served with fries half 29 full 54 (+1kg)

Beef Back Ribs, Chef's BBQ sauce served with fries full 42

SIDE DISHES

Patate fritte – Beer battered steak fries 9

Broccolini Steamed EVO Oil 9.5

Pure' di patate – Potato puree 9

Spinaci - Sautéed baby spinach 9.5