FOCACCIA

all'aglio 12	*al Rosmarino* 12	*Siciliana* 15	Pugliese 15
Garlic, EV olive oil, salt	Rosemary, EV olive oil, salt	Anchovies, Olive Tapenade	Oregano, cherry Tomatoes, EVOO

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

Cuzzola con Culatello e Stracchino 21
Fried Sicilian bread, Culatello ham & Stracchino cheese

Prosciutto di San Daniele, Burrata all' olio di tartufo e limone 22
San Daniele prosciutto, hand made Burrata cheese with truffle oil & lemon

Calamari fritti con rucola, aioli e aceto balsamico 18
Crispy fried baby calamari, rocket, aioli & balsamic glace

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

PASTA (gluten free +$2.5)

Lasagna 22
Layers of fresh pasta sheets with mozzarella & tomato beef ragu

Spaghetti Bolognese 24
Spaghetti with beef ragu

Pappardelle con pancetta, funghi, vino bianco e panna 27
Fresh pappardelle, smoked pancetta, mixed mushrooms in a creamy white wine sauce

Pappardelle al ragu d'agnello, rosmarino e porcini 28
Fresh pappardelle with slow braised lamb ragu, rosemary & porcini mushrooms

Calamarata, granchio, cozze in brodo di zafferano e sherry, pomodori e finocchio silvestre 28
Calamarata pasta in crab meat, mussels, saffron & sherry broth, tomatoes, wild fennel

Spaghetti allo scoglio in rosso 32
Spaghetti with mixed seafood, prawns, mussels & crab meat in tomato sauce

Ravioli di ricotta alla putanesca con rucola 27
Ricotta ravioli, truss tomatoes, garlic, capers, olives, basil, anchovies, rocket & EV olive oil

Risotto con salciccia, radicchio, mantecato al Tartufo 28
Risotto of carnaroli rice, Italian sausage, radicchio & white truffle paste

Linguine al nero di seppia con granchio, porri e tarragon 27
Fresh squid Ink linguine pasta with king crab meat, baby leek & tarragon

Fettuccine con gamberi, aglio, olio, peperoncino, spinaci e capperi 28
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

Rigatoni alla Norma 27
Rigatoni pasta with roasted eggplant, olives, ricotta & basil in tomato sauce

SALADS

'*Nsalata di Portualla*	12	*Baby spinach salad*	14
Orange & Fennel salad, lemon oil		*with cured lemon, pecorino & pistachio*	
Insalata di rucola	13	*Insalata mista* - mixed salad	13
Rocket & parmesan, balsamic dressing			

SECONDI / MAIN

Galletto al forno, con broccolini, salmoriglio, aglio, oregano e limone 29
Oven roasted spatchcock, salmoriglio sauce, broccolini, oregano, lemon & confit garlic

Gamberi alla griglia con olio di peperoncino e bottarga 34
Grilled Australian XL green king prawns, chilli oil and bottarga

Vitello con funghi e spinaci 29
Veal with wild mushrooms, baby spinach wine & cream sauce with potato puree

Orata con pomodori ciliegini arrostitti, basilico e asparagi di mare 28
Pan fried SA Snapper fillet, roasted heirloom cherry tomatoes, basil & Samphire

Barramundi con caponata di melanzane agrodolce e pangratatto al pistacchio 28
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+ 51

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

Patate fritte – Beer battered fries	8	*Pure' di patate* – Potato puree	9
Broccolini – EVOO	9	*Spinaci* - Sautéed baby spinach	9

Kids pasta Spaghetti/Rigatoni Bolognese or Napolitana 12 Kids Margherita 12.50 Kids Calamari & Chips 12.50

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
Tartufata	Fior di latte, mushrooms, San Danielle prosciutto, truffled oil	24
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

Unfortunately we do not allow changes or personal creations to the menu. Please advise us of any allergies or dietary requirements.