

FOCACCIE

All'aglio 14
Garlic, EV olive oil, salt

Al Rosmarino 14
Rosemary, EV olive oil, salt

Pugliese 17
Oregano, cherry Tomatoes, EVOO

Siciliana focaccia 15
Anchovies, Olive Tapenade

Caprese focaccia 18
Tomatoes, Basil, fresh mozzarella, EVOO

SPUNTINI - SMALL BITES

Marinated mixed Olives 9 — **Cuzzola**, Fried Sicilian bread, Rosemary salt, Evoo 11

PRIMI - STARTERS

Antipasto della casa per due persone, con Salumi, arrosto di verdure e formaggi 31
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 19

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 22

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

Arrosto di verdura con olio di basilico e finocchio 19

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

Polpette della Nonna 19

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	25
Rustica	Tomato, fior di latte, hot salami, gorgonzola, roasted capsicum, Italian sausage	25
Margherita	Tomato, fior di latte & basil	21
Marinara	Tomato, garlic, oregano & olive oil	19
Funghi & Ham	Tomato, fior di latte, mushrooms & double smoked ham	23
Napoletana	Tomato, fior di latte, anchovies, olives, capers & oregano	24
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	24
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	23
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
Tartufata	Fior di latte, mushrooms, prosciutto, parmesan & truffled oil	26
Gustosa	Fior di latte, Italian sausage, potato, onion & rosemary	23
Calzone Tradizionale	Tomato, fior di latte, smoked ham, mushroom & fresh ricotta	24
Polpette Calzone	Tomato, fior di latte, meatballs, baby spinach & ricotta	26

SALADS

'Nsalata di Portualla 15
Orange & Fennel salad, lemon oil

Insalata di rucola - Rocket salad 15
Wild rocket & parmesan, balsamic dressing

Baby spinach salad 16
w/ cured lemon, balsamic, pecorino & pistachio

Insalata mista - Mixed salad 15
Mixed leaves, tomatoes, cucumber onion, carrot

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

Lasagna 25

Layers of fresh pasta sheets with mozzarella & tomato beef ragu

Spaghetti ragu alla Bolognese 26

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

Casarecce alla N'duja, melanzane, olive, prezzemolo 29

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

Ravioli di ricotta alla crema di zucca, salvia e granella di Amaretti 29

Ricotta ravioli, roasted pumpkin sauce, sage & crumbled Amaretti

Risotto con funghi misto, mantecato al Tartufo 29

Risotto of wild mix mushrooms, truffle paste and Stracchino cheese

Linguine al nero di seppia con granchio, porri e tarragon 30

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

Fettuccine con gamberi, aglio, olio, peperoncino, spinaci e capperi 32

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

Gnocchi di patate con gamberetti, granchio e radicchio 30

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

Pappardelle al ragu d'agnello, rosmarino e porcini 30

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

Spaghetti allo scoglio in rosso 34

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

SECONDI / MAIN

Gamberi alla griglia con salmoriglio e peperoncino 46

Grilled Australian XL green king prawns, salmoriglio sauce & chilli

Orata con pomodori ciliegini arrostiti, basilico e asparagi di mare 30

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

Barramundi con caponata di melanzane agrodolce e pangratatto al pistacchio 30

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

Vitello con funghi e spinaci 30

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

CARNE ALLA GRIGLIA / FROM THE GRILL

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

Scotch Fillet 300gr Rangers Valley, Black Onyx Angus Beef 300 days grain fed MBS 3+ 55

Eye Fillet 230gr Rangers Valley, Black Onyx Beef 300 days grain fed MBS 3+ 61

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	55 (1kg+)
Beef Back Ribs , Chef's BBQ sauce served with fries			full	42

SIDE DISHES

Patate fritte – Beer battered steak fries 10

Broccolini Steamed EVO Oil 12

Pure' di patate – Potato puree 12

Spinaci - Sautéed baby spinach 12