

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 16
Anchovies, Olive Tapenade

Caprese focaccia 19
Tomatoes, Basil, fresh mozzarella, EVOO

SPUNTINI - SMALL BITES

Marinated mixed Olives 9 — **Cuzzola**, Fried Sicilian bread, Rosemary salt, Evoo 12

PRIMI - STARTERS

Antipasto della casa per due persone, con Salumi, arrosto di verdure e formaggi 34

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 21

Crispy fried baby calamari, rocket, aioli & balsamic glaze

Zuppa di cozze con pomodoro piccante, zafferano e vino bianco 22

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

Gamberi all'aglio e peperoncino, pomodorini e verjuice 24

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 22

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	26
Margherita	Tomato, fior di latte & basil	22
Marinara	Tomato, garlic, oregano & olive oil	20
Funghi & Ham	Tomato, fior di latte, mushrooms & double smoked ham	24
Napoletana	Tomato, fior di latte, anchovies, olives, capers & oregano	25
Prima Cucina	Tomato, fior di latte, mushrooms, sausage, gorgonzola & truffle oil	27
Capricciosa	Tomato, fior di latte, ham, mushroom, artichokes & olives	27
Ciccia	Tomato, fior di latte, ham, cacciatore, sausage & pancetta	28
Di Terra	Tomato, fior di latte, eggplant, zucchini, artichokes, mushrooms & capsicum	26
Bufala	Tomato, buffalo mozzarella & basil	26
San Daniele	Tomato, fior di latte, rocket, cherry tomatoes, prosciutto, parmesan & olive oil	28
Diavola	Tomato, fior di latte, hot salami & chilli oil	26
Gamberi	Tomato, fior di latte, garlic prawns, roasted zucchini, cherry tomatoes & rocket	29
Siciliana	Tomato, fior di latte, eggplant, pecorino cheese & basil	24
N'duja	Fior di latte, potato, N'duja, olives, rocket & parmesan cheese	26
Campagnola	Fior di latte, potato, porcini, mushrooms, sausage, truffled oil & pecorino Sardo	27
4 Formaggi	Fior di latte, provolone, pecorino & gorgonzola	26
Provola	Fior di latte, smoked pancetta, provolone cheese, heirloom tomatoes, chilli oil	27
Tartufata	Fior di latte, mushrooms, prosciutto, parmesan & truffled oil	27
Gustosa	Fior di latte, Italian sausage, potato, onion & rosemary	27
Calzone Tradizionale	Tomato, fior di latte, smoked ham, mushroom & fresh ricotta	27
Polpette Calzone	Tomato, fior di latte, meatballs, baby spinach & ricotta	28

SALADS

<i>'Nsalata di Portualla</i>	15	<i>Baby spinach salad</i>	16
Orange & Fennel salad, lemon oil		w/ cured lemon, balsamic, pecorino & pistachio	
<i>Insalata di rucola - Rocket salad</i>	15	<i>Insalata mista - Mixed salad</i>	15
Wild rocket & parmesan, balsamic dressing		Mixed leaves, tomatoes, cucumber onion, carrot	

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

Lasagna 29

Layers of fresh pasta sheets with mozzarella & tomato beef ragu

Spaghetti ragu alla Bolognese 28

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 31

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

Fettuccine con gamberi, aglio, olio, peperoncino, spinaci e capperi 33

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

Gnocchi di patate con gamberetti, granchio e radicchio 33

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

Pappardelle al ragu d'agnello, rosmarino e porcini 31

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

Spaghetti allo scoglio in rosso 36

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

SECONDI / MAIN

Gamberi alla griglia con salmoriglio e peperoncino 49

Grilled Australian XL green king prawns, salmoriglio sauce & chilli

Orata con pomodori ciliegini arrostiti, basilico e asparagi di mare 33

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

Barramundi con caponata di melanzane agrodolce e pangratatto al pistacchio 33

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

Vitello con funghi e spinaci 33

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 Certified Black Angus Beef, Minimum 175 days grain fed MBS 3+ 55

Eye Fillet 245gr Certified Black Angus Beef, Minimum 175 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	33	full	56 (1kg+)
Beef Back Ribs , Chef's BBQ sauce served with fries			full	42

SIDE DISHES

Patate fritte – Beer battered steak fries 11
Broccolini Steamed EVO Oil 13

Pure' di patate – Potato puree 14
Spinaci - Sautéed baby spinach 14