



La pasta

Italians do it better...

Antipasti 25\$

CLASSICA INSALATA DI POLIPO E PATATE CON OLIVE E GOCCE DI BASILICO ORGANICO
appealing octopus salad served with steam potatoes, olives and organic basil

IL SEGRETO DI PULCINELLA TONNATO ALL'ANTICA, CON TONNO LOCALE PINNA GIALLA
olden/traditional "tonnato" made with roast meat and mayo tuna dressing

BRUSCHETTA ARTIGIANALE AL POMODORO FRESCO E BASILICO DELL'ORTO
fresh tomato concasse on crunchy garlic bread

GNOCCO FRITTO I SUOI AFFETTATI E FORMAGGI FRESCHI
typical italian fried bread served with italian dairy cheese

BRESAOLA DI MANZO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO E RUCOLA SELVATICA
dried beef from valtellina, with flakes of parmesan cheese and rucola salad

LA "CAPRESE" POMODORO E MOZZARELLA FATTA DA NOI
authentic fresh cow milk mozzarella served with sliced tomato & oregano

Primi piatti 30\$

TAGLIATELLE FRESCHE ALLA BOLOGNESE
fresh tagliatelle with bolognese sauce

MINISTRONE DI VERDURA CON PICCOLI CROSTINI DI PANE
classic superb italian minestrone soup made with fresh vegetables and croutons

PASTA FRESCA CON PESTO DI BASILICO E GAMBERONI
fresh pasta with prawns and artisan pesto

GNOCCHI ALLA SORRENTINA
scrumptious home made potato gnocchi in a lovely fresh tomato sauce and mozzarella

LASAGNA GRATINATA AL FORNO A LEGNA
wood oven gratinated lasagne, béchamel and beef ragu

RISOTTO "SAPORE DI MARE"
a wonderful seafood malted carnaroli rice with prawn bisque

Secondi piatti 40\$

FILETTO DI MANZO AI PORCINI
beef tenderloin with porcini mushrooms

GALLETTO ALLO SPIEDO CON PATATE AL ROSMARINO
roasted rosemary baby chicken with baked potatoes

PARMIGIANA DI MELANZANE
eggplant with tomato sauce, basil and mozzarella

FRITTO MISTO DI PESCE
tempura mixed fish platter served with tangy tartar sauce

CARTOCCIO DI PESCE ALLA MEDITERRANEA
succulent white snapper "cartoccio" filled with mediterranean flavors

MILANESE DI POLLO CON DADOLATA DI POMODORO FRESCO E BASILICO
pan fried butter chicken breast in breadcrumbs served with fresh tomato cubes and basil

Contorni 8\$

CAPONATA DI VERDURE
mixed vegetable pot with tomato and basil

PATATE FRITTE/TARTUFO E PARMIGIANO
fries with truffle and parmesan cheese

PATATE ARROSTO
baked potatoes

SPINACI AL FORTE
devil spinach

VERDURE ALLA GRIGLIA
grilled vegetables

Specialità della casa

GAMBERI ALLA CATALANA 40\$
catalan style Jumbo prawns served with purple onion, celery, cherry tomato, basil

IL NOSTRO CRUDO CON LE SUE GUARNIZIONI 40\$
marvellous mediterranean style raw fish platter with garnishing

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA 90\$
our chef's signature spaghetti lobster

ARAGOSTA ALLA CATALANA CON OLIO DI FRANTOIO 85\$
alluring steamed lobster served with purple onion, celery, fresh tomato, basil, extra virgin olive oil

CARNE AL BASTONE SERVITA CON CARBONELLA DI PATATE 50\$
tantalizing northern Italian speciality of grilled skewered meat and organic charcoal potatoes served on a dhoni boat

PIZZA AL TARTUFO E PORCINI 30\$
mozzarella, tartufo e porcini truffle, cheese and porcini mushrooms

Le pizze con forno a legna 20\$

the pizza baked in wood oven

MARGHERITA
pomodoro, mozzarella, origano
MARGHERITA tomato, mozzarella, oregano

FOCACCIA AL ROSMARINO
olio di oliva e rosmarino
FOCACCIA italian white pizza with extra virgin olive oil and rosemary

MARINARA
pomodoro, aglio, origano olio extra vergine
MARINARA tomato, garlic, oregano extra virgin olive oil

4 STAGIONI
pomodoro mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, olive
4 SEASONS tomato mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, olives

BIANCANEVE
mozzarella, taleggio, brie e ricotta
THE WHITE mozzarella, taleggio, whey cheese

DIAVOLA
pomodoro fresco, mozzarella, soppressata calabrese, peperoncino fresco
DEVIL'S PIZZA fresh tomato, mozzarella, salami, fresh chilli

NAPOLI
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
NAPOLI tomato, mozzarella, anchovies, capers

CONTADINA
pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia
PEASANT tomato, mozzarella, grilled vegetables

CALZONE
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico
FOLDED PIZZA tomato, mozzarella, cooked ham, mushroom, basil

PULCINELLA
mozzarella, prosciutto di parma, burrata, crudo di pomodoro, pesto
PULCINELLA tomato, dry cured ham, burrata cow's milk, raw tomato, pesto

I dolci 15\$

Dessert

TIRAMISU
irresistible tiramisu with homemade biscuits

CROSTATINA DI FRUTTA E CREMA
fruit and cream vanilla tart

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL COCCO
lava cake with lovely gooey centre topped with coconut ice cream

TORTA DELLA NONNA
generation nanny's cake

CREMA CAMELLATA
our delightful cream caramel