

DOLCI

Tira Mi Su 18

Amedei Chocolate Sorbet, Honeycomb & Blood Orange 16

Ricotta & Pistachio Cannoli 9

Zuccherati 8

APERITIVI

Barrel Aged Negroni 19

Aperol Spritz 19

VINI BIANCHI

150ml gl.

2022 Italian and Sons Riesling, *Canberra Dist.* 14

2022 *Grechetto*, *Palmetta Umbria, Italy* 20

2021 Matteo Braidot Pinot Grigio, *Veneto, Italy* 17

VINI ROSSI

150ml gl.

2021 Italian and Sons Shiraz *Canberra Dist.* 14

2021 Caparzo Sangiovese, *Toscana, Italy* 18

2020 Kala Negroamaro, *Puglia, Italy* 16

CICCHETTI & AFFETTATI

Riverina Olives 'miste' Sage 10

Whipped Ricotta & Chestnut Honey 6

Zucchini Fritti 14

Prosciutto San Daniele 24 month 22

FOCACCIA

72 hrs naturally risen sourdough baked in house

Gluten free options available 3 additional

MORTADELLA

Mortadella, Stracciatella, Green Olive & Crema Pistachio 16

SALSICCIA

Hand Cut Pork Sausage, Cavolo Nero, Chilli & Pecorino 18

PORCHETTA

Wood roast Berkshire Porchetta, Salsa Verde, Watercress, Mostarda & Crema di Cauliflower 18

PARMIGIANA

Eggplant Parmigiana, Ricotta & Basil 18

DIAVOLA

Finocchiona Salami, Chilli Salsa Rossa, Crema di Pecorino, Sun Dried Tomato & Basil 16

VITELLO

Veal 'Cotoletta', Celeriac, Caper, Lemon & Maionese 20

PROSCIUTTO

Prosciutto San Danielle 24 month, Tomato, Rucola & Mozzarella di Bufala 17



Available from 1130am until 230pm

