

## ENTREES

Ostriche al naturale <i>Oyster, white wine vinegar, shallot</i>	7 ea
Fiori di zucca, ricotta, tartufo, cacio e pepe <i>Ricotta &amp; truffle zucchini flowers, cacio e pepe</i>	29
Burrata di bufala, pomodoro, olive, basilico <i>Buffalo burrata, tomato, olive, basil</i>	33
Tartare di trota, latticello, erba cipollina, sambuca <i>Ocean trout tartare, buttermilk, chive, sambuca</i>	32
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato, salsa verde, caper</i>	32
Quaglia saltimbocca, fichi, gorgonzola, noce <i>Quail saltimbocca, fig, gorgonzola, walnut</i>	33
Calamari St Andrea <i>Line-caught calamari, rocket, balsamic</i>	39

## PASTA

Tagliolini al limone, granchio, zucchine <i>Lemon tagliolini, crab, zucchini</i>	45
Cappellacci tallegio, mais, basilico, pinoli <i>Tallegio cappellacci, corn, basil, pine nut</i>	44
Maltagliati, capretto, piselli, pecorino <i>Polenta maltagliati, goat ragu, pea, pecorino</i>	46
Spaghettoni, cicale di mare, "olio visadi", rucola <i>Spaghettoni, Moreton Bay bugs, garlic, chilli, rocket</i>	54

## SECONDI

Petto d'anatra, uva, parfait <i>Duck breast, grape, parfait</i>	54
Maialino, carota, sanguinella lime <i>Suckling pig, carrot, blood lime, Geraldton wax</i>	56
Agnello, patate, verdure, lenticchie <i>Lamb rotolo, potato, Warrigal greens, lentils</i>	54
Pesce del giorno <i>Fish of the day</i>	MP

## CONTORNI

Patate alla puttanesca <i>Potato, sun-dried tomato, olive, garlic, caper</i>	15
Zucca, cipolla rossa, erba cipollina <i>Squash, red onion, chive pesto</i>	18
Lattughino, ricotta salata, noci, frutto della passione <i>Butter lettuce, ricotta salata, walnut, passionfruit</i>	18

## DOLCI E FORMAGGI

Panna cotta alla verbena, melone, meringa, yuzu <i>Lemon verbena panna cotta, melon, meringue, yuzu</i>	22
Torta di formaggio e agave, sorbetto al mirtillo <i>Agave cheesecake, violet, creme fraîche, pop rocks, blueberry sorbet</i>	26
Fondente al cioccolato, cumquat, gelato al mascarpone e miso <i>Chocolate fondant tart, cumquat, mascarpone &amp; miso gelato</i>	25
Formaggi del giorno <i>Cheese served with crackers, jam, honey</i>	17 ea

**IL BÀCARO**  
CUCINA E BAR