



## SIGNATURE COCKTAILS

- LIMONCELLO SPRITZ 25

利蒙切洛气泡

利蒙切洛、普罗塞克、柠檬、苏打水顶饰
- ROSAMARIA 26

罗萨玛丽亚

Ketel One伏特加、桃味利口酒、覆盆子、青柠、迷迭香
- PALMA DA GIN 26

棕榈金酒

Tanqueray金酒、桃味利口酒、菠萝、柠檬
- SHIRAZ NEGRONI 27

设拉子尼格罗尼

Tanqueray Sevilla金酒、设拉子金酒、金巴利、Cinzano红酒

提供无麸质意面。

V - 素食 GF - 无麸质 NF - 无坚果 DF - 无乳制品

本菜单含有过敏原，并在处理坚果、贝类和麸质的厨房中准备。我们会尽最大努力满足客人的饮食需求，但无法保证食品完全不含过敏原。菜单如有更改，恕不另行通知。

周日加收10%，公共假日加收15%。

使用信用卡或借记卡进行“信用卡”或“轻触支付”交易时，将收取不可退还的1.25%附加费（含任何适用的周日或公共假日附加费）。

如需免手续费支付，可向工作人员申请通过EFTPOS支付。申请后，请插入您的卡并选择“储蓄”或“支票”账户。

ASSAGGINI 阿萨吉尼		
FOCACCIA ALL’AGLIO V, DF 16 大蒜佛卡夏 慢炖蒜、海盐	POTATO GRATIN 9 土豆焗菜	SELEZIONE DISALUMI GF, DF 意式熟食拼盘
FRESH MOZZARELLA V, DF 18 新鲜马苏里拉奶酪	马斯卡彭奶酪、柠檬、鱼子酱	Prosciutto 帕尔玛火腿 15
BRAISED OLIVES V, GF, DF 12 炖橄榄	CALAMARI DF 24 鱿鱼	Capocollo 卡波科洛 16
	柠檬、香草、蒜泥蛋黄酱	Wagyu Bresaola 和牛风干牛肉 18
		Mortadella 莫尔塔德拉 15

ANTIPASTI 前菜	
POLPO ALLA LUCIANA GF, DF 28 卢西亚风味章鱼	CAPRESE SALAD V, GF 28 卡普雷塞沙拉
慢炖章鱼、番茄、酸豆、柠檬、辣椒	XO番茄、马苏里拉奶酪、香醋、罗勒
ZUCCHINI FLOWER V 27 西葫芦花	PROSCIUTTO CIABATTA 30 帕尔玛火腿恰巴塔三明治
自制意式乳清干酪、辣味蜂蜜、香醋草莓	马苏里拉、番茄、青葱、花园生菜、柠檬酒、凤尾鱼
CARPACCIO 28 生牛肉片	CHILLED AUSTRALIAN SEAFOOD PLATTER GF, DF 55pp 澳大利亚冷盘海鲜拼盘
帕尔马干酪、佩科里诺干酪、芝麻菜、牛肝菌、恰巴塔面包	请向工作人员咨询今日推荐

PRIMO 主菜面食	
HOUSE-MADE GNOCCHI V 42 自制意式土豆团子	RIGATONI BOLOGNESE 40 博洛尼亚肉酱宽管面
南瓜、戈尔根朱勒奶酪、南瓜籽酱、焦糖核桃、鼠尾草	罗马风味猪肉与小牛肉肉酱
QUEENSLAND TIGER PRAWN TAGLIATELLE 45 昆士兰虎虾宽面	CONFIT DUCK 44 油封鸭
樱桃番茄、恩杜伊亚辣香肠、柠檬、白葡萄酒	蘑菇、菠菜与乳清干酪意式饺子
SPANNER CRAB & CLAM PAPPARDELLE 46 梭子蟹与蛤蜊宽面	
番茄酱汁、香草碎、三文鱼鱼籽	

SECONDI 主菜	
CRISPY PORK BELLY GF 45 脆皮五花肉	PAN SEARED BOWEN BARRAMUNDI GF 45 煎博文巴拉曼迪鱼
打发山羊奶酪、烤葡萄、甜酸酱、开心果	维尔热酱、虾、菜花、茴香
GRAINGE GRAIN FED EYE FILLET (200g) 60 格兰奇谷饲眼肉牛排（200克）	
土豆泥、当季蔬菜、番茄汁、森林蘑菇	

CONTORNI 配菜
RADICCHIO SALAD V, GF, DF 15 苦苣沙拉 橙子、茴香、橄榄 SHOESTRING FRIES V, DF 15 鞋带薯条
迷迭香盐、蒜泥蛋黄酱
SAUTÉED MARKET GREENS V 15 时令蔬菜炒
PURÉE DI PATATE V, GF 16 土豆泥
DOLCI 甜点
BOMBOLONE 22 意式甜甜圈 榛子、巧克力酱
CHOCOLATE SEMIFREDDO 22 巧克力半冷冻甜点 蜂巢糖、橙子
PISTACHIO TIRAMISU 20 开心果提拉米苏
提亚玛丽亚马斯卡彭奶酪、咖啡
肉桂脆面包丁
AFFOGATO 28 意式浓缩冰淇淋 浓缩咖啡、法兰杰利可酒、香草冰淇淋