

ASSAGGINI

FOCACCIA 16
Balsamic reduction, extra virgin olive oil, confit garlic
フォカッチャ
バルサミソース、エクストラバージンオリーブオイル、ニンニクのコンフィ
V,DF

MARINATED OLIVES 12
with grissini
オリーブのマリネとグリッシーニ
V

ACCIUGHE SU PANE TOSTATO 22
Herb crumbed white anchovies, eggbutter, chili oil
アンチョビトースト
アンチョビのハーブパン粉焼き、エッグバター、唐辛子オイル
NF

OSTRICHE 7.5 EACH
Natural oysters, shallots mignonette
オストリッチ
天然オイスター、エシャロットのミニョネット

SCHIACCIATINA 15
Rosemary flat bread with smooth ricotta, Jamón
スキアッチャータ
ローズマリー風味のフラットブレッド、リコッタ、ハモン添え

ANTIPASTI

ASTICE ALLA GRIGLIA, BURRO AL SALAME PICCANTE 36
Grilled Whitsunday bug, spiced pepperoni butter
ロブスターのグリル、ペパロニバター
ウィットサンデーバグのグリル、スパイスペパロニバター

CALAMARI SPEZIATI 28
Spiced calamari, rocket, lemon aioli
スパイスカラマリ
スパイスカラマリ、ルッコラ、レモンアイオリ
DF

KINGFISH CRUDO 28
Fennel, zucchini pickle, chilled ham broth
キングフィッシュ・クルド
フェンネル、ズッキーニピクルス、冷製ハムスープ
GF

CAPRESE DI BUFULA 28
BuValo mozzarella, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil, balsamic
ブフラ・カプレーゼ
モッツアレラチーズ、チェリートマト、バジル、エクストラバージンオリーブオイル、バルサミコ
V,NF,GF

TARTARE DI MANZO 30
Beef, pickles, crumbled parmigiano reggiano
ビーフ・タルタル
牛肉、ピクルス、パルミジャーノ・レッジャーノ
NF,GFO

FRITTI DI COZZE 26
Battered mussels, onion and nori paste, sweet ginger vinegar
フライド・マッセル
ムール貝のフライ、玉ねぎと海苔のペースト、甘酢生姜

PASTA & GNOCCHI

BUCATINI CORSA ブカティーニ・コルサ 38
Olives, capers, artichokes, chilli, napoli sauce, herbs
オリーブ、ケーパー、アーティチョーク、唐辛子、ナポリソース、ハーブ
V,NF,DF

PAPPARDELLE パッバルデッレ 40
Slow cooked beef, tomato sugo, smoked almonds, herbs
牛肉、トマトスゴ、スモークアーモンド、ハーブ
DF

GNOCCHI ALLA PESTO ニョッキのバジルソース 38
House made gnocchi, romano's pesto
自家製ニョッキ、ロマーノのバジルソース
V

RIGATONI CON AGNELLO ラム肉のリガトーニ 42
Slow braised lamb, olives, napoli sauce, herbs
ラム肉、オリーブ、ナポリソース、ハーブ
NF,DF

GNOCCHI ALLA BOLOGNAISE ニョッキ・ボロネーゼ 40
House made gnocchi, traditional pork and veal mince ragu, herbs
自家製ニョッキ、豚肉と仔牛のミンチのラグー、ハーブ
NF

TAGLIATELLE タリアテッレ 45
QLD prawns, picked crab meat, white wine, chilli, garlic, lemon butter, herbs
QLD産エビ、カニ身、白ワイン、唐辛子、ニンニク、レモンバター、ハーブ
NF

SIDES

SEASONAL GREENS 季節の野菜 15
with brown butter, almonds
ブラウンバター、アーモンド添え
V,GF

WHIPPED MASH ホイップマッシュ 15
V,NF,GF

FRIES フライドポテト 15
V,NF,DF

GREEN LEAF SALAD グリーンリーフのサラダ 15
Parmigiano reggiano, 15yo balsamic, extra virgin olive oil
パルミジャーノ・レッジャーノ、15yoバルサミコ、エクストラバージンオリーブオイル
V,NF,GF

SIGNATURE COCKTAILS

LIMONCELLO SPRITZ リモンチェッロ・スプリッツ 25
Limoncello, prosecco, lemon, topped with soda water
リモンチェッロ、プロセッコ、レモン、ソーダ

ROSAMARIA ロザマリア 26
Ketel One vodka, peach schnapps, raspberry, lime, rosemary
ケテルワンウォッカ、ピーチシュナップス、ラズベリー、ライム、ローズマリー

PASSION COLADA パッション・コラーダ 26
Pampero blanco rum, peach schnapps, passionfruit, pineapple, coconut cream
ラム、ピーチ・シュナップス、パッションフルーツ、パイナップル、ココナッツクリーム

SHIRAZ NEGRONI シラーズ・ネグローニ 27
Tanqueray Sevilla gin, shiraz gin, campari, cinzano rosso
タンカレー・セビリア・ジン、シラーズジン、カンパリ、チンザノ・ロッシ

DESSERTS

TIRAMISU ティラミス 22
Mascarpone zabaglione, coffee, marsala and amaretto soaked biscuits, chocolate dust, berries
マスカルポーネ・ザバリオーネ、コーヒー、マルサラとアマレット漬けのビスケット、チョコレート・ダスト、ベリー

BOMBOLONI ボンボリーニ 22
Italian styled fried doughnuts, hazelnut and chocolate sauce
イタリア風ドーナツ、ヘーゼルナッツとチョコレートソース

GELATO OR SORBET ジェラートまたはソルベ 19
Daily trio selection of gelato or sorbet
日替わりトリオ・ジェラートまたはシャーベット

WOOMBYE TRIPLE CREAM BRIE ウンバイ・トリプルクリーム・ブリー 19
Fig relish, lavosh
イチジクのレリッシュ、ラヴォッシュ
NF

AFFOGATO アフォガート 28
Coffee, frangelico, vanilla gelato, chocolate topped sponge finger
コーヒー、フランジェリコ、バニラジェラート、チョコレートトッピングのスポンジフィンガー

V - ベジタリアン GF - グルテンフリー NF - ナッツフリー DF - 乳製品フリー

当店のメニューにはアレルゲンが含まれており、ナッツ類、貝類、グルテンを扱う厨房で調理されています。お客様の食事に関するご要望にお応えするため、最善の努力を尽くしておりますが、アレルゲンフリーを保証するものではありません。|メニューは変更される場合があります。|日曜日は10%、祝日は15%の追加料金がかかります。クレジットカードまたはデビットカードによる「クレジット」取引および「タップ&ゴー」取引には、請求合計額に対して1.25%の追加料金が適用されます。(日曜・祝日に適用される追加料金を含みます) EFTPOS端末にカードを挿入し、チェックまたは普通預金口座をご利用いただくと、手数料無料でお支払いいただけます。