

ASSAGGINI

FOCACCIA 16
Balsamic reduction, extra virgin olive oil, confit garlic
フォカッチャ
バルサミコソース、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

PIADINA 15
Flatbread, smooth ricotta, pickled zucchini and eggplant, honey
ピアディナ
フラットブレッド、スムースリコッタ、ズッキーニとナスのピクルス、蜂蜜
V,NF

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

ANTIPASTI

ASTICE ALLA GRIGLIA 36
Grilled Whitsunday bug, spiced nduja butter
ロブスターのグリル
ウィットサンデーバグのグリル、スパイスンドゥーヤバター

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

CARPACCIO DI BRESAOLA 28
Wagyu bresaola, crispy capers, parmesan crisp, rocket, lemon
ブレザオーラのカルパッチョ
和牛ブレザオーラ、クリスピーケッパー、パルメザンクリスピー、ルッコラ、レモン
NF,GF

CAPRESE DI BUFULA 28
Buffalo 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

TORTINO SALATO 30
Tomato and olive tart, rocket insalata, vincotto
トルティーノ・サラート
トマトとオリーブのタルト、ルッコラのインサラータ、ヴァインコット
V

GAMBERETTI PICCANTI 35
Chilled Queensland prawns, shaved rockmelon and pancetta, lemon dressing
スパイシーシュリンプ
クイーンズランド産エビ、ロックメロン、パンチェッタ、レモンドレッシング
DF,NF,GF

PASTA & GNOCCHI

BUCATINI GRANCHIO クラブ・ブカティーニ 42
Queensland spanner crab, garlic and white wine, guanciale, capers
クイーンズランドスパナークラブ、ガーリックと白ワイン、グアンチャーレ、ケッパー
NF

-

RIGATONI BOLOGNESE リガトーニ・ポロネーゼ 40
Romanos style bologneseragu
ロマノーズ風ポロネーゼ
NF,DF

-

TAGLIATELLE AI GAMBERI エビのタリアテッレ 45
Prawns, garlic and chilli, herb butter
エビ、ガーリック&チリ、ハーブバター
NF

-

HOUSE MADE GNOCCHI ALLA VODKA 自家製ニョッキ、ウォッカ風味 40
Traditional sauce, cherry tomatoes, herbs
トラディショナルソース、チェリートマト、ハーブ
V,NF

-

SPAGHETTI CABONARA スパゲッティ・カボナーラ 40
Pancetta, pecorino, cream sauce
パンチェッタ、ペコリーノ、クリームソース
NF

-

RAVIOLI ラヴィオリ 40
Eggplant and smoked provolone, napoli sauce, crispy breadcrumbs
ナスとスモーク・プロヴォローネ、ナポリソース、クリスピーパン粉添え
V

CONTORNI

INSALATA DI PERE 洋ナシのサラダ 15
Rocket, pear and parmesan
ルッコラ、洋ナシ、パルメザン

PUREA DI PATATE マッシュポテト 15
Potato mash

PATATINE FRITTE パタティーヌフリット 15
Fries
フライドポテト

VERDURE VERDE グリーン・ベジタブル 15
Green vegetables

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

-

PALMA DA GIN パルマ・ダ・ジン 26
Tanqueray gin, peach schnapps, pineapple, lemon
タンカレージン、ピーチシュナップス、パイナップル、レモン

-

LEMON MERINGUE レモン・メレンゲ 27
Vanilla infused ketel one vodka, limoncello, tuaca, double cream, lemon
バニラフューズドケテルワンウォッカ、リモンチェッロ、ダブルクリーム、レモン

DOLCI

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 style fried doughnut, 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

-

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

グルテンフリーパスタもございます。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、貝殻、グルテンを扱う厨房で調理されています。お客様のお食事のご要望にお応えできるよう、合理的な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のでご了承ください。当店にお申し出いただければ、EFTPOSによる手数料無料のお支払いも可能です。お申し出後、カードを挿入し、「Savings」または「Cheque」を選択してください。