

COCKTAILS

COCONUT GIMLET

gin · coconut · lime · 23

STRAWBERRY INFUSED NEGRONI

strawberry · basil · gin · Campari · sweet vermouth · 24

LIMONCELLO MARGARITA

limoncello · tequila · agave · lime · lemon · 23

SPARKLING COLADA

white rum · chartreuse · prosecco · coconut cream · 22

PASSIONFRUIT DAIQUIRI

white rum · passionfruit · lime · sugar · 22

CINQUE TERRE GETAWAY

dark rum · luxardo · pineapple · chilli agave · lime · mint · 23

LOW ALCOHOL

AMERICANO

Campari · sweet vermouth · soda · 17

MIMOSA

pomegranate · cranberry · prosecco · 15

AVERNA COBBLER

Averna · sweet vermouth · lemon · blackberry jam · 17

PINEAPPLE LYCHEE BELLINI

pineapple · lychee liquor · prosecco · 15

NEGRONI SBAGLIATO

Campari · sweet vermouth · prosecco · 18

APEROL SPRITZ

Aperol · prosecco · soda · 16

NO ALCOHOL

SICILIAN PASSION

passionfruit · apple · lychee · lime · 14
++ vodka · 9

WATERMELON SPRITZ

watermelon · non alcoholic prosecco · lemon · 14
++ swap to alcoholic prosecco · 9

CRODINO SPRITZ

non alcoholic aperitivo spritz · 14

FRUTTO KIWI

kiwifruit · lemonade · raspberry + coconut foam · 14
++ vodka · 9

LOVE + LIMONE

pineapple · mint · limonata · lime · 14
++ white rum · 9

STRAWBERRY ICED TEA

strawberry · lemon tea · lemonade · soda · 14
++ gin · 9

WINES BY THE GLASS

Sparkling			
NV	BORGOLUCE LAMPO · Brut Prosecco	Veneto · IT	15
NV	PLUS + MINUS · Non Alcoholic Prosecco	South Australia · AUS	13
2023	BORG MARAGLIANO · Moscato d'Asti	Piedmont · IT	15
White			
2023	BABINO · Pinot Grigio	Veneto · IT	15
2022	SWELL SEASONS · Chardonnay	Margaret River · WA	15
2023	SERESIN · Chardonnay	Marlborough · NZ	17
2024	HAHA · Sauvignon Blanc	Marlborough · NZ	15
2023	ESCHENHOF HOLZER · Gruner Veltliner	Wagram · AT	16
Rosé			
2024	SWELL SEASON · Rosé	Margaret River · WA	15
Red			
2024	LE FRAGHE · Bardolino 'chilled red'	Veneto · IT	18
2023	HAHA · Pinot Noir	Marlborough · NZ	15
2023	CORIOLE ESTATE · Sangiovese	McLaren Vale · SA	16
2024	MR. RIGGS · Montepulciano	Adelaide · SA	15
2022	WAYFINDER · Malbec	Margaret River · WA	19
2019	PARKER ESTATE · 'Kidman Block' Shiraz	Coonawarra · SA	29

BEER + CIDER

PERONI ROSSA · 4.7% · Lager · IT · 12

STONE + WOOD · 4.4% · Pacific Ale · AU · 13

PERONI NASTRO AZZURRO · 5% · Lager · IT · 13

ICHNUSA · 4.7% · Lager · IT · 13

PERONI NASTRO AZZURRO · 3.5% · Lager · IT · 11

MENEBREA BIONDA · 4.8% · Lager · IT · 13

PERONI NASTRO AZZURRO · 0% · Lager · IT · 11

BALADIN SIDRO · 4.7% · Apple Cider · IT · 16

BALADIN IPA · 5.5% · IPA · IT · 15

BALADIN BELGIAN AMBER ALE · 8% · Pale Ale · IT · 16

SIDRO DEL BOSCO · 6% · Apple Cider · IT · 13

FEED ME - 54PP

minimum 2 people · whole table must participate

MIXED OLIVES (V · GF)
CAPRESE SALAD (V · GF)
LEMON + PEPPER CALAMARI

· choose one per person ·

MARGHERITA PIZZA (V)
PROSCIUTTO PIZZA
PORCINI + SALSICCIAPIZZA
WALNUT + BASIL PESTO RADIATORI (V)
SEAFOOD LINGUINE
LAMB RAGU MACARONI

CANNOLI (V · GFO)

STARTERS AND SHARING PLATES

MIXED OLIVES (V · GF)
kalamata · green sicilian · 8

GARLIC + ROSEMARY FOCACCIA (V · GFO)
garlic · rosemary · extra virgin olive oil · 16

ZUCCHINI FLOWERS 4pc (V)
tempura zucchini flowers · lemon ricotta filling · parmesan · black pepper · 24
+ add 1 zucchini flower · 6

ARANCINI 4pc (V)
pecorino rice balls · fresh mozzarella · napoli · 20
+ add 1 arancini · 5

CAPRESE SALAD (V · GF)
basil · fresh mozzarella · heirloom tomatoes · basil oil · 16
+ add prosciutto · 7

OCTOPUS SALAD (GF)
marinated octopus · kalamata olives · kipfler potatoes · rocket · cherry tomatoes · celery · vinaigrette · 30

BRUSCHETTA (V · GFO)
pizza base · cherry tomatoes · fresh mozzarella · 28

BEETROOT + FETA SALAD (V · GF)
roasted + pickled beetroot · witlof · cow's milk feta · 22

LEMON + PEPPER CALAMARI
lightly dusted calamari · rocket · lemon · vinegar aioli · 26

CAESAR SALAD (GFO)
cos lettuce · parmesan · croutons · pancetta · poached egg · dressing · 23
+ add grilled chicken · 8

ROCKET SALAD (V · GF)
rocket · pear · parmesan · balsamic dressing · 18

FRIES (V)
aioli · 13

MAINS

FISH OF THE DAY (GFO)
market fish · fregola · green olive gremolata · lemon vinaigrette · MP

EGGPLANT PARMIGIANA (V)
lightly dusted eggplant · fior di latte · napoli · basil · parmesan · 32

CRUMBED PORK CUTLET 350g
pork cutlet on the bone · parsley panko crumb · lemon · 45

PORTERHOUSE 300g (GF)
medium rare porterhouse · mediterranean herb rub · rocket · cherry tomatoes · shaved parmesan · 54

V = Vegetarian
GF = Low Gluten
GFO = Low Gluten Option

While we take precautions to prevent cross-contamination, our food is prepared in a shared kitchen where allergens like nuts, soy and wheat are present. We cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens.

PASTA + RISOTTO

+ change to low gluten pasta · 4

+ add FOCACCIA to any pasta · 8

CHEF'S CHOICE

handmade fresh pasta · MP

SEAFOOD LINGUINE

mussels · clams · prawns · calamari · market fish · chilli · garlic · parsley · white wine · 44

WALNUT + BASIL PESTO RADIATORI (V)

walnut + basil pesto · cherry tomatoes · parmesan · toasted walnuts · 32

SPAGHETTI GRANCHIO

napoli · blue swimmer crab · crayfish bisque · cherry tomatoes · basil · 45

CHICKEN + MUSHROOM RIGATONI

lemon mascarpone · herbed chicken · swiss brown mushrooms · cream · parmesan · 32

VODKA MACARONI (V)

napoli · cream · vodka · lemon ricotta · parmesan · black pepper · 32

LAMB RAGU MACARONI

lamb shoulder ragu · pecorino · lemon oil · 36

PRAWN + ZUCCHINI RISOTTO (GF)

prawn · zucchini · white wine · crayfish bisque · parmesan · lemon oil · 38

MUSHROOM RISOTTO (V · GF)

king oyster · porcini · swiss brown mushrooms · parmesan · crispy sage · 36

PIZZA

+ change to low gluten base · 4

+ change to dairy free cheese (nut based) · 4

FIOR DI LATTE (V)

fior di latte · herbs · extra virgin olive oil · 19

MARGHERITA (V)

tomato base · fior di latte · parmesan · basil · extra virgin olive oil · 26

FUNGHI (V)

fior di latte base · king oyster mushrooms · portobello · truffle oil · thyme · 34

PROSCIUTTO

tomato base · rocket · prosciutto · fresh mozzarella · drizzle of oil · 35

VEGETARIANA (V)

tomato base · eggplant · zucchini · red capsicum · fior di latte · basil · 29

PUTTANESCA

tomato base · fior di latte · capers · cherry tomatoes · olives · anchovies · basil · 28

CAPRICCIOSA

tomato base · fior di latte · leg ham · olives · button mushrooms · artichoke hearts · 32

PORCINI + SALSICCIA

fior di latte base · porcini · italian pork sausage mince · taleggio · parsley · 33

CALABRA

tomato base · fior di latte · hot salami · 'nduja · basil · 32

PORCHETTA

fior di latte base · porchetta · caramelised leek · taleggio · parsley · 33

PIZZA ADD ONS

CHEESES · 7ea

feta
fior di latte
fresh mozzarella

VEGETABLES · 5ea

olives
mushrooms
caramelised leek
roasted capsicum
cherry tomatoes
rocket

CURED MEATS · 7ea

leg ham
hot salami
prosciutto
fennel salami
italian pork sausage

SEAFOOD · 7ea

anchovies
garlic prawns

1.65% eftpos surcharge · 10% weekend surcharge · 20% public holiday surcharge

KIDS MENU

for children 12 and under

PASTA

CHEESE + BUTTER

spiral pasta · butter · cheese · 14

NAPOLI

spiral pasta · napoli sauce · 16

LAMB RAGU

spiral pasta · lamb + tomato ragu · 18

PIZZA

CHEESE

mozzarella · 13

MARGHERITA

tomato base · mozzarella · 14

HAM + CHEESE

tomato base · mozzarella · ham · 16

KIDS CLASSICS

FISH + CHIPS

battered fish · chips · tomato sauce · 19

ICE CREAM

please ask your waiter for today's flavour · 6

DESSERT

NUTELLA PIZZA (V · GFO)

pizza base · pistachio nutella · pistachio crumb · 18

CANNOLI (V)

orange + cinnamon ricotta filling · 16

TIRAMISU (V)

coffee soaked ladyfingers · layered mascarpone · 16

PANNA COTTA (GF)

vanilla panna cotta · strawberry purée · 16

LEMON TART (GF)

gin + tonic jelly · raspberry · white chocolate · lime zest · 12

