



## ANTIPASTO

|   |      |
|---|------|
| Our <b>Focaccia</b> w Two Slices (80% Hydration, 48-Hour Fermentation), 'Nduja & Green Olive Butter VO VGO                | 10   |
| <b>Ostrica</b> w Fresh Oysters, Mignonette  | EA 6 |
| Marinated Sicilian Nocellara <b>Olives</b> w Orange Zest, Bay Leaf, EVOO V VG GF  | 9    |
| <b>Burrata</b> (125g) w Pappa al Pomodoro, Tomato EVOO VG   | 30   |
| <b>Piato di San Daniele</b> w San Daniele DOP 18m, Chiacchiere Napoletane, Air-Freighted Mozzarella di Bufala Campana DOP | 42   |
| <b>Tonno Crudo</b> w Sunshine Coast Yellowfin Tuna, Blood Orange, Sicilian Nocellara Olive, EVOO GF                       | 25   |
| <b>Roast beef Carpaccio</b> w Shaved Medium-Rare Black Angus Girello, Lemon Vinaigrette GF                                | 21   |
| Chianina <b>Polpette</b> w Chianina Meatballs, San Marzano Tomato, Parmigiano Reggiano 24m                                | 21   |
| <b>Caprese</b> w OX Heart Tomatoes, Mozzarella di Bufala DOP, Basil, Rocket   | 30   |

## PASTA FRESCA

|   |    |
|---|----|
| <b>Spaghetti</b> al pomodoro w San Marzano Tomato, Basil, Parmigiano Reggiano 24m VO VG GFO                   | 27 |
| <i>Add 65g Mozzarella di Bufala Campana DOP + 9 / 65g Air-Freighted Mozzarella di Bufala Campana DOP + 12</i> |    |
| <b>Gnocchi</b> w Basil, Almond and Celery Pesto VG GFO  | 30 |
| <b>Bucatini Neri</b> alle Vongole w Pipis, Seaweed, Chilli & Garlic Butter, Pangrattato GFO                   | 34 |
| <b>Gemelli</b> w Peas, Snow Peas, Grilled Asparagus V GF GFO  | 28 |
| <b>Pipe Rigate</b> Ragù Senese w Pork belly, Wagyu Chuck, DOC Deli Salsiccia, Parmigiano Reggiano 24m         | 38 |
| <b>Paccheri Neri</b> w Tiger Prawns, Bisque, Ox Heart Tomato  | 32 |
| <b>Casoncelli</b> w Prosciutto Cotto, Smoked Provola Fresca, Pea Cream  | 38 |
| <i>Fresh gluten-free pasta available + 4</i>  |    |

## SECONDI

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pesce San Pietro</b> w Grilled Lakes Entrance Mirror Dory & Salsa Vierge w Tomato, Olive, Anchovy, Basil GFO | 45      |
| <b>Calamari Fritti</b> w Semolina Dusted Calamari (150g or 300g), Dill Mayo, Lemon GLO                          | 23 / 35 |
| <b>Rib Eye</b> (350g), Gippsland Pasture-Raised, Served on bone w Patatine Fritte, Chianti DOCG Reduction GFO   | 65      |

## CONTORNI

|  |    |
|--|----|
| Grilled <b>Broccolini</b> w Lemon, Toasted Almonds V VG GF               | 14 |
| <b>Patatine fritte</b> w Dill Mayo V VG GLO                              | 14 |
| <b>Rucola</b> w Pear, Pecorino Romano DOP, Honey VG GF                   | 14 |
| <b>Mista</b> salad w Cos Lettuce, Oak Lettuce, Lemon Vinaigrette V VG GF | 14 |

## DOP PIZZA

|  |    |
|--|----|
| <b>Pizza Margherita</b> w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Fresh Basil VO VG GLO                               | 25 |
| <b>Pizza DOC</b> w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Fresh Basil, DOP Buffalo Mozzarella VG GLO                 | 31 |
| <b>Pizza DOC Affumicata</b> w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Smoked Provola Fresca, Fresh Basil VG GLO       | 32 |
| <b>Pizza San Daniele</b> w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, DOP Buffalo mozzarella GLO | 35 |
| <b>Pizza Marinara</b> w San Marzano Tomato, Garlic EVOO, Oregano V VG GLO  | 24 |
| <b>Pizza ai Porcini</b> w Fior di Latte, Porcini, Mixed mushrooms, Truffle EVOO, Pecorino Romano DOP VO VG GLO   | 34 |
| <b>Pizza Soppresa</b> w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Salame, provolone, Pesto di Casa, Olives GLO          | 30 |
| <b>Pizza Vegana</b> w San Marzano Tomato, Roasted Cauliflower, Roasted Peppers, Crispy Chickpeas V VG GLO        | 25 |
| <b>Pizza Boscaiola</b> w Fior di latte, DOC Deli's pork sausage, button mushrooms, rosemary, thyme GLO           | 30 |
| <b>Pizza Cornuto</b> w San Marzano Tomato, Fior di Latte, 'Nduja, Peppers, Hot Cacciatore Salame GLO             | 31 |
| <b>Pizza Capricciosa</b> w San Marzano Tomato, Fior di Latte, Leg Ham, Mushrooms, Artichokes, Olives VO VGO GLO  | 29 |
| <b>Pizza Tiger Prawn</b> w San Marzano Tomato, Tiger Prawns, Fior di Latte, Endive, Fresh Chilli                 | 35 |
| <i>Low gluten pizza bases available (please note, our oven is shared) + 5, vegan mozzarella available + 3</i>    |    |

## DOLCI

|  |    |
|--|----|
| <b>Gelato Artiginale</b> w Almond and Limoncello Gelato, Citrus Crunch V VG GF                   | 12 |
| DOC <b>Tiramisu</b> w Semi-Sweet Mascarpone Cream, Savoiardi, Espresso by Lavazza, Montenegro VG | 16 |
| <b>Zuppa Inglese</b> w Raspberry Gel, Savoiardi, Crema Pasticciera VG                            | 16 |
| <b>Cannoli Siciliani</b> w Sweet Ricotta, Dark Chocolate, Orange VG                              | 15 |
| <b>Pistacchio Calzoncino</b> w Crema di Pistacchio, our Vanilla Gelato VG                        | 20 |
| <b>Nutella Calzoncino</b> w Nutella, our Vanilla Gelato VG                                       | 18 |

## CHEFS MENUS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Menu del Pizzaiolo</b> w a Selection of our Antipasto, Pizza and Contorni                        | PP 60 |
| <b>Pizza e Pasta</b> w A Selection of our Pasta, Pizza and Contorni                                 | PP 75 |
| <b>Degustazione dello Chef</b> w a Selection of our Favorite Antipasto, Pasta, Secondi and Contorni | PP 85 |
| <i>Add a dolci course + PP 10</i>   |       |

A 10% Sunday surcharge / 18% Public holiday surcharge applies, card surcharges apply  
Please make our team aware of any allergies so that we may serve your requirements best