

COOKING IS AN EXCITING JOURNEY THROUGH THE SENSES, AN EXPERIENCE THAT CAPTURES THE HEART AND THE PALATE WITH EVERY TASTE.
FOOD FOR US IS MUCH MORE... IT IS A MEMORY, AN EMOTION, A PERSON WE LOVE...

THIS IS WHY THE FOOD THAT YOU ARE GOING TO EAT IS A REFERENCE TO THE TRUE ITALIAN TRADITION... EVERYTHING IS MADE FROM SCRATCH AND WITH LOVE, EXACTLY AS OUR NONNE DID!

-

LA CUCINA È UN EMOZIONANTE VIAGGIO ATTRAVERSO I SENSI, UN'ESPERIENZA CHE CATTURA IL CUORE E IL PALATO AD OGNI ASSAGGIO.
IL CIBO PER NOI È MOLTO DI PIÙ... È UN RICORDO, UN'EMOZIONE, UNA PERSONA CHE AMIAMO...

PER QUESTO IL CIBO CHE MANGERETE È UN RICHIAMO ALLA VERA TRADIZIONE ITALIANA... TUTTO È FATTO FROM SCRATCH E CON AMORE, ESATTAMENTE COME FACEVANO LE NOSTRE NONNE!

NB: 10% SURCHARGE ON WEEKENDS, 15% SURCHARGE ON PUBLIC HOLIDAY

- ANTIPASTI -
APPETIZER

Crocchette di Patate 13 each

A CHOICE OF:

GRICIA: PECORINO CREAM, GUANCIALE & PEPPER; OR

MORTADELLA: PISTACHIO CREAM & CRUSHED PISTACHIO

Suppli 9 each

CRUMBED RICE BALL FILLED WITH BOLOGNESE, FIOR DI LATTE & PARMIGIANO

Cuoppo di Fritti 29.00

LIGHTLY BATTERED CALAMARI, PRAWNS, WHITEBAIT, ZUCCHINI & CARROTS (GF)

MORTADELLA: PISTACHIO CREAM & CRUSHED PISTACHIO

Zuppa di Moscardini 27.00

BABY OCTOPUS WITH TOMATO, GARLIC, PARSLEY & CHILLI, SERVED WITH GARLIC BREAD

Salumi e Formaggi 36.00

CHEF'S SELECTION OF CURED MEAT & CHEESE, SERVED WITH FOCACCIA
(GFO +\$5)

Tonno del Chianti 23.00

SLOW COOKED MARINATED PORK SHOULDER, SALSA VERDE, BEANS & MARINATED ONION

Provolone Fuso 19.00

BAKED PROVOLONE, HONEY, SEASONAL VEGETABLES & PEPPER

- PASTA FRESCA -
HANDMADE PASTA

gnocchi alla Sorrentina 34.00

BAKED GNOCCHI WITH NAPOLI, FIOR DI LATTE & PARMIGIANO, SERVED IN A PIZZA BOWL

Bucatini all'Amatriciana 36.00

TOMATO, GUANCIALE (CURED PORK CHEEK), PECORINO CHEESE & PEPPER

Spaghetti alle Vongole 39.00

BRONZE DIE-CUT DURAM WHEAT SPAGHETTI (PLEASE... NO PARMIGIANO ON TOP)

Tagliatelle alla Bolognese 39.00

SLOW COOKED VEAL & BEEF MINCE IN TOMATO SUGO

Cappellacci al Burro Bruciato 39.00

RICOTTA & SPINACH FILLING, BURNT BUTTER, SAGE & PARMESAN SHARD

Agnolotti del Plin 42.00

RABBIT, BEEF & VEAL FILLING, ROAST SAUCE REDUCTION & PARMESAN FOAM

Risotto alla Zucca 34.00

PUMPKIN RISOTTO WITH BURNED ONION POWDER. ADD N'DUJA +\$2

Zuppa del giorno 28.00

SOUP OF THE DAY; ASK YOUR WAITRON FOR TODAY'S SPECIAL

NB: GLUTEN-FREE HANDMADE GNOCCHI AVAILABLE +5
CROSS-CONTAMINATION AND ALLERGENS CANNOT BE GUARANTEED.

- SECONDI -
MAINS

Saltimbocca alla Romana 39.00
VEAL TOPPED WITH PROSCIUTTO & SAGE, COOKED IN A BUTTER & WHITE WINE SAUCE,
SERVED WITH A GARDEN SALAD

Pepero su Crostone di Polenta 38.00
TUSCAN BEEF STEW SLOW-COOKED WITH CHIANTI, GARLIC, SAGE & PEPPER, SERVED
ON A BED OF CRISPY POLENTA

Baccalà in umido 40.00
TWICE COOKED BACCALÀ, FRIED THEN SIMMERED IN NAPOLI SAUCE WITH CAPERS &
OLIVES. SERVED WITH SPINACH

- CONTORNI -
SIDES

Patatine Fritte 10.00
FRIES SERVED WITH HOUSE MADE MAYONNAISE

Insalata Rucola e Pere 17.00
ROQUETTE & PEAR SALAD WITH WALNUTS, SHAVED PARMESAN &
BALSAMIC REDUCTION

Fagioli all'ucceletto 16.00
BEANS WITH TOMATO, GARLIC, SAGE & ROSEMARY

NB: CROSS-CONTAMINATION AND ALLERGENS CANNOT BE GUARANTEED

- PIZZE "MADE IN CASA" -

Truffle

33.00

HOUSE-MADE TRUFFLE CREAM, FIOR DI LATTE, HAM, MUSHROOM & PORK SAUSAGE

Patate Viola

34.00

PURPLE POTATO PUREE, SMOKED SCAMORZA, PORK SAUSAGE, CRISPY LEEK & N'DUJA

Norma

29.00

SAN MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE, EGGPLANT, RICOTTA SALATA, FRESH BASIL & EVO

Amatriciana

32.00

AMATRICIANA RAGU, GUANCIALE, PECORINO FOAM & PEPPER

gricia

32.00

PECORINO CREAM, FIOR DI LATTE, GUANCIALE, CONFIT CHERRY TOMATO, & PEPPER

Neramo

32.00

ZUCCHINI PUREE, FIOR DI LATTE, PROVOLONE, ZUCCHINI CHIPS & FRESH BASIL

Carbonara

34.00

PECORINO CREAM, FIOR DI LATTE, GUANCIALE, YOLK, PECORINO FOAM & PEPPER

gamberi

37.00

ZUCCHINI PUREE, SQUID INK CHIPS, KING PRAWNS, BUFFALO STRACCIATELLA & LEMON ZEST

NB: GLUTEN-FREE PIZZA BASE AVAILABLE +5
NO HALF/HALF PIZZA, NO HAWAIIAN OR ALTERATION TO THE MENU

- PIZZE TRADIZIONALI -
TRADITIONAL PIZZA

<i>Marinara</i>	22.00
SAN MARZANO TOMATO, GARLIC, OREGANO & EVO	
<i>Margherita</i>	25.00
SAN MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO, FRESH BASIL & EVO	
<i>Bufalina</i>	29.00
SAN MARZANO TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, PARMIGIANO, FRESH BASIL & EVO	
<i>Napoletana</i>	27.00
SAN MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO & EVO	
<i>Dianola</i>	30.00
SAN MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE, SPICY SALAMI, GOATS CHEESE & ROQUETTE	
<i>Capricciosa</i>	30.00
SAN MARZANO TOMATO, FIOR DI LATTE, HAM, OLIVES, MUSHROOM & ARTICHOKE	
<i>Ortolana</i>	29.00
ZUCCHINI PUREE, FIOR DI LATTE, EGGPLANT, MUSHROOM & CAPSICUM	

Prosciutto 34.00
SAN MARZANO TOMATO, PROSCIUTTO, BUFFALO MOZZARELLA, PARMIGIANO, FRESH
BASIL & EVO

Mortadella 30.00
PROVOLONE, FIOR DI LATTE, MORTADELLA, BUFFALO STRACCIATELLA & PISTACHIO

Quattro Formaggi 29.00
FIOR DI LATTE, PROVOLONE, GORGONZOLA, PARMIGIANO & WALNUTS

Provola e pepe 26.00
SAN MARZANO TOMATO, SMOKED SCAMORZA, PEPPER, FRESH BASIL & EVO

Boscaiola 31.00
FIOR DI LATTE, PORK SAUSAGE, BAKED POTATO & MUSHROOM

Calzone Ripieno 33.00
SAN MARZANO, RICOTTA CHEESE, SMOKED SCAMORZA, MILD SALAMI, PEPPER &
PARMIGIANO

NB. GLUTEN-FREE PIZZA BASE AVAILABLE +5
NO HALF/HALF PIZZA, NO HAWAIIAN OR ALTERATION TO THE MENU

grazie