

SCARPETTA

Antipasti

Pane Casereccio	6 pp
<i>House bread, burrata, abbamele</i>	
Gnocchi Fritto	12 ea
<i>Mortadella, black truffle</i>	
Scampi al Naturale	14 ea
<i>Raw scampi, pink peppercorn</i>	
Olive Ripiene	9 ea
<i>Stuffed olives, scamorza</i>	
Tuna Crudo, Peperoni Arrosto	32
<i>Raw tuna, red capsicum</i>	
Manzo Crudo	28
<i>Raw beef, pickled walnut, ricotta salata</i>	
Lingua Affumicata Tonnato	24
<i>Smoked tongue, classic tonnato sauce</i>	
Caponata e Melanzane	22
<i>Sicilian-style eggplant caponata</i>	
Calamari Fritti	24
<i>Crispy fried calamari, lemon, aioli</i>	

Primi

Birollo Tortellini in Brodo	36
<i>Blood sausage in pork broth</i>	
Spaghetti alla Carbonara	34
<i>Egg, guanciale, pecorino, black pepper</i>	
Tagliatelle al Ragù	36
<i>Slow-cooked beef and pork ragù</i>	
Spaghetti alle Vongole	38
<i>Clams, garlic, white wine, parsley, chilli</i>	
Cannelloni di Aragosta	44
<i>Lobster-filled cannelloni, béchamel, bright lemon salsa</i>	
Gnudi Spinaci e Ricotta	34
<i>Spinach and ricotta gnudi, fresh curd</i>	

Secondi

Pesce al Cartoccio	48
<i>Coral trout baked in a paper envelope</i>	
Cotoletta di Maiale	40
<i>Crumbed pork, cabbage, fennel</i>	
Saltimbocca di Vitello	42
<i>Veal cutlet, prosciutto, sage</i>	
Bistecca alla Fiorentina	98
<i>500g T-bone, for the table</i>	

Contorni

Rucola e Aceto Balsamico	14
<i>Wild rocket, pickled onion, aged balsamic</i>	
Verdure Ripassate	14
<i>Braised greens, wild garlic, chilli</i>	
Patate Arrosto	10
<i>Crispy potatoes, rosemary</i>	

Dolci

Tiramisù Tradizionale	16
<i>Espresso-soaked savoiardi, mascarpone, cocoa</i>	
Affogato	12
<i>Vanilla gelato, hot espresso</i>	
Zabaglione	16
<i>Warm Marsala custard, fresh berries</i>	

SET MENU

Della Casa Selezione \$98
Curated by our team