BELLOCALE

イタリアン & シーフード

ディナーメニュー

PANE｜パン

Garlic Pane｜ガーリック・パーネ　$11

バルサミコグレーズを添えたガーリックフォカッチャ

Ciabatta｜チャバタ　$10

香ばしくグリルしたチャバタを、熟成バルサミコ酢とエクストラバージンオリーブオイルとともに

Bruschetta al Pomodoro｜ブルスケッタ・アル・ポモドーロ　$16

香ばしく焼いたパン・ディ・カーサに、トマト、バジル、ガーリック風味のオリーブオイル、バルサミコグレーズ

Bruschetta al Funghi｜ブルスケッタ・アル・フンギ　$17

自家製フォカッチャに、ローストしたバターナッツパンプキン、コンフィマッシュルーム、ルッコラ、ゴートチーズクリーム

INSALATA｜サラダ

Insalata Caprese｜インサラータ・カプレーゼ　$20 GF

フレッシュモッツァレラ、ローマトマト、プロシュート、ミックスリーフ、バジルオイル

Rucola e Parmigiano｜ルッコラ・エ・パルミジャーノ　$20 GF

ルッコラ、ローストしたペピータ、削りパルメザン、レモンとチャイブのヴィネグレット

Insalata Di Verdure｜インサラータ・ディ・ヴェルドゥーレ　$23 GF

ローストビーツ、ローストパンプキン、赤玉ねぎ、クルミ、フェタ、ほうれん草、キヌア、ザクロドレッシング

Panzanella｜パンツァネッラ　$23

ルッコラ、ローストパプリカ、セミドライトマト、オリーブ、グリル野菜、クルトン、フェタ、ゴールデンシャロットのバルサミコドレッシング

食物アレルギー・食事制限がある場合はスタッフにお申し付けください。

祝日は 15%のサーチャージが加算されます。

ANTIPASTI｜前菜

Freshly Shucked Oysters｜生牡蠣　(GF) (A)

ナチュラル $5.50／個（4 個以上）　｜　キルパトリック $6／個（4 個以上）

Arancini｜アランチーニ　$21

ワイルドマッシュルーム、トリュフ、モッツァレラ、オリーブタプナード・アイオリ

Calamari Fritti｜カラマリ・フリッティ　$22 (I)

Bellocale 特製スパイスをまとわせたイカのフリット。ミックスリーフとライムアイオリ添え

Carpaccio Di Manzo｜カルパッチョ・ディ・マンゾ　$25

地元テーブルランド産ビーフテンダーロインの薄切り、ルッコラ、パルメザン、レモンエマルジョン、クリスプブレッド

Kingfish Crudo｜キングフィッシュ・クルード　$26 (A)

南オーストラリア産イエローテール・キングフィッシュの薄切り、ヴェルジュエマルジョン、コーラルチュイル、オレンジ、トマトヴィエルジュ、レモン EVOO

Capesante Al Forno｜カペサンテ・アル・フォルノ　$26 (I)

北海道産ホタテのオーブン焼き、フラットパンチェッタ、セージ、マカダミアバター

Gamberoni｜ガンベローニ　$26 (A)

FNQ 産タイガープラウン、チョリソー、オリーブ、フェタ、ナポレターナソース。トーストしたチャバタ添え

Pate Di Anatra｜パテ・ディ・アナトラ　$25

鴨レバーパテ、赤玉ねぎとリンゴのジャム、各種ブレッド添え

Antipasto Board to Share｜アンティパスト盛り合わせ　$30

グリル野菜、オリーブ、シャルキュトリー、ボッコンチーニ、クリスプブレッド

PASTA｜パスタ

Penne Alla Norma｜ペンネ・アッラ・ノルマ　E $27｜M $32

濃厚なナポリソース、揚げナス、バジル、スパイスを効かせたリコッタチーズ

Lasagne Al Forno｜ラザニア・アル・フォルノ　M $36

牛・豚・仔牛、パルメザン、ベシャメルソースを重ねてオーブン焼きに

Pappardelle Al Ragu Di Agnello｜パッパルデッレ・アル・ラグー・ディ・アニェッロ E $31｜M $36

じっくり煮込んだラムとソフリット、赤ワインとトマトの濃厚ソース

Linguine Con Pollo｜リングイネ・コン・ポッロ　E $31｜M $36

ソテーしたチキン、マッシュルーム、エシャロット、ガーリック、トリュフクリームソース

Penne Al Bolognese｜ペンネ・アル・ボロネーゼ　E $31｜M $36

牛・仔牛・豚の挽肉をソフリットとオレガノでじっくり煮込み、赤ワインとトマトソースで仕上げました

Quattro Formaggi Gnocchi｜クアトロ・フォルマッジ・ニョッキ　M $37

自家製ポテトニョッキ、4 種チーズソース、チェリートマト、ほうれん草、砕いたクルミ

Penne Al Salmone｜ペンネ・アル・サルモーネ　E $31｜M $36 (A)

タスマニア産スモーク・アトランティックサーモン、ベビーほうれん草、ケッパー、ナポレターナソース、クリーム

Seafood Ravioli｜シーフード・ラビオリ　E $33｜M $43 (A) (I)

FNQ 産タイガープラウン、ブルースイマークラブ、FNQ 産ラージマウス・ナニガイ、ガーリック、チャイブを詰め、ロブスターバタークリームソースで仕上げました

Pappardelle Bugs｜パッパルデッレ・バグズ　M $456(A)

FNQ 産モートンベイバグをジンジャー、ガーリック、チリでソテーし、ブランデーでフランベ。ソース・ローザ仕立て

Linguine E Gamberoni｜リングイネ・エ・ガンベローニ　E $33｜M $40 (A)

FNQ 産タイガープラウン、ガーリック、チリ、チェリートマト、ベビーほうれん草、白ワイン、エクストラバージンオリーブオイル

Linguine Alla Marinara｜リングイネ・アッラ・マリナーラ　M $43 (A) (I)

南オーストラリア産ムール貝、アサリ、地元の鮮魚、カラマリ、FNQ 産タイガープラウンをナポレターナソースで

グルテンフリーのペンネまたはスパゲッティに変更できます（+$3.00）

(I) 輸入シーフード　(A) オーストラリア産シーフード

SECONDI｜メイン

Risotto Alla Pescatora｜リゾット・アッラ・ペスカトーラ　$46 (A) (I)

FNQ 産モートンベイバグ、タイガープラウン、カラマリ、地元の鮮魚、SA 産ムール貝、アサリのシーフードリゾット。サフラン、ペルノー、ブイヤベースとナポリソースで仕上げました

Fileto Di Manzo｜フィレット・ディ・マンゾ　$53

地元テーブルランド産ビーフフィレをプロシュートで包み、黒トリュフマッシュ、ソテーほうれん草、赤ワインジュ、コンフィしたフィールドマッシュルームとともに

Scallopine Al Funghi｜スカロッピーネ・アル・フンギ　$46

柔らかな仔牛のエスカロップ、マッシュルーム、エシャロットをコニャックでフランベ。赤ワインジュ、クリーミーマッシュポテト、季節の青野菜添え

Risotto All'Amatrciana｜リゾット・アッラマトリチャーナ　$39

フラットパンチェッタ、ガーリック、エシャロット、チリ、ナポレターナソースのリゾット。ブッラータとバジルオイルをトッピング

Filetto Di Pesce｜フィレット・ディ・ペッシェ　$44 (A)

地元の鮮魚フィレ、ほうれん草、カネリーニ豆、オリーブ、ケッパー、ローストパプリカをスパイシーなンドゥイヤソースで

CONTORNI｜サイド

Steam market greens｜季節の青野菜のスチーム　$12

Fries｜フライドポテト　$10

Garden Salad｜ガーデンサラダ　$10

Black truffle mash potato｜黒トリュフ・マッシュポテト　$13

Warm marinated olives｜温かいマリネオリーブ　$10

DESSERTS｜デザート

Tiramisu｜ティラミス　$18

エスプレッソとリキュールを染み込ませたサヴォイアルディ、マスカルポーネクリーム、ダークチョコレートクリスタル

Limoncello Tart｜リモンチェッロ・タルト　$18

ショートペストリーにリモンチェッロカード、ラズベリーピューレ、ライムカード、バニラビーンズジェラート

Coconut Pannacotta｜ココナッツ・パンナコッタ　$18

マリブとバニラビーンズで香り付けしたパイナップル、ココナッツフレーク、ピスタチオ、ハニーオレンジグレーズ、チュイル

Death by Chocolate｜デス・バイ・チョコレート　$18

ヘーゼルナッツガナッシュを包んだチョコレートムースドーム、チョコレートライスパフ、トリプルチョコレートジェラート

Sorbets & Gelato｜ソルベ&ジェラート（3 種）　$16

ジェラート：トリプルチョコレート、アールグレイ、バニラビーンズ、ピスタチオ、バナナ塩キャラメル
ソルベ：マンゴー、レモン、ドラゴンフルーツ、パッションフルーツ、ココナッツ

Affogato｜アフォガート　$11

バニラジェラートにエスプレッソを注いで。フランジェリコ、ティアマリア、ベイリーズのいずれかを追加 +$9