



A FITZROY TRATTORIA

## ASSAGGINI

**Rosemary Focaccia 4 ea**  
*Add Bagna Càuda Whipped Butter 4*

**Ostriche 6 ea**  
*Freshly Shucked Oyster*

**Barbagiuani 8 ea**  
*Fried Ravioli, Pumpkin, Marjoram,  
Cannellini, Pecorino*

**Fegato 10 ea**  
*Chicken Liver Parfait, Spiced Pear, Brioche*

**Carne Cruda all'Albese Crostini 16 ea**  
*Raw Beef, Wild Garlic, Truffle*

## ANTIPASTO

**Acciughe al Verde 29**  
*Anchovy, Salsa Verde, Mussels, Radish*

**Crudo 31**  
*Kingfish, Blood Orange, Fennel*

**Flan di Ricotta 28**  
*Ricotta Flan, Celeriac, Leek*

**Vitello Tonnato 30**  
*Veal Girello, Tuna Sauce, Fried Capers*

**Salumi Misti 29**  
*Salami Felino, Capocollo, Culatello*

## PASTA

**Tjarin 48**  
*Skull Island Prawn, Warrigal Greens, Chilli*

**Agnolotti del Plin 44**  
*Wagyu Brisket, Sugo D'Arrosto*

**Pappardelle 42**  
*Spiced Wild Boar Ragù*

**Mandilli di Saea Verde 37**  
*Cime di Rapa Pesto, Basil, Speck Pangrattato*

**Gnocchi 36**  
*La Fontella Formaggio, Hazelnut, Thyme*

**Risotto al Tartufo 55**  
*Truffle, Del Bocia Butter, Parmigiano*

## BISTECCA

**Scotch Fillet 60**  
*Southern Ranges, 300g*

**Club Steak 95**  
*Gippsland, 650g*

**T-Bone 120**  
*Macedon Ranges, 900g*

*Horseradish - English Mustard - Salsa Verde - Alta Steak Sauce*

## SECONDI

**Agnello 48**  
*Braised Lamb Scotch,  
Fennel, Polenta*

**Pesce MP**  
*King Dory Steak,  
Parsley, Lemon, Capers*

**Costolette di Maiale 57**  
*Pork Cutlet, Sugarloaf Cabbage,  
Geeveston Fanny Apple Relish*

## CONTORNI

**Verdura 14**  
*Seasonal Greens, Chilli, Garlic*

**Insalata 14**  
*Mixed Leaves, Balsamic,  
Ricotta Salata*

**Patate Arrosto 14**  
*Roasted Royal Blue Potatoes,  
Rosemary*

1.7% surcharge on all credit card transactions  
10% surcharge on Sundays  
15% surcharge on Public Holidays



A Fitzroy Trattoria

## LA SINFONIA

85 Per Person

### Assaggini

*Barbagiuan, Pumpkin, Marjoram, Cannellini, Pecorino  
Vitello Tonnato, Fried Capers  
Rosemary Focaccia*

### Mandilli di Saea

*Cime di Rapa Pesto, Basil, Speck Pangrattato*

### Tjarin

*Skull Island Prawn, Warrigal Greens, Chilli*

### Gnocchi

*La Fontella Formaggio, Hazelnut, Thyme*

### Agnolotti del Plin

*Wagyu Brisket, Sugo D'Arrosto*

### Bunet

*Dark Chocolate, Rum, Orange, Amaretti*

1.7% surcharge on all credit card transactions.

10% surcharge on Sundays



A FITZROY TRATTORIA

***Dolce***

Paste di Meliga 4

Hazelnut Tiramisu 19

Dark Chocolate Bunet, Rum, Orange, Amaretti 17

Torta di Mele, Geeveston Fanny Apples, Crème Anglaise 18

***Formaggio***

Ocelli, Foglie Di Castagno, Semi-Hard, Piemonte (50g) 18

***Digestivi***

2020 Ca' d'Gal Sant'Ilario Moscato D'Asti (90ml) 20

2023 Monte Tondo Recioto di Soave (90ml) 19

Giuseppe Cappellano Barolo Chinato (45ml) 22

Saison Marigold Vin Amaro 17

Amaro Rubino Lunatico 18

La Valdotaïne Amaro Dente di Leone 22

Walcher Hazelnut Rum Liqueur 13

Colazingari Ratafia, Cherry Liqueur 13

Chinati Vergano Centerbre 15

Gualco, Grappa di Camomilla 18

Cascina Luisin, Grappa di Barbaresco 18

Ferrando, Grappa di Carema 22

1.7% surcharge on all credit card transactions.

10% surcharge on Sundays.