



A FITZROY TRATTORIA

ASSAGGINI

Focaccia 4 ea
Del Boccia Butter, Bergamot 3 ea

Ostriche 6 ea
Freshly Shucked Oyster

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

Fegato 10 ea
Chicken Liver Parfait, Spiced Pear, Brioche

Acciughe 9 ea
Anchovy & Russian Egg Tart

ANTIPASTO

Carne Cruda all'Albese 30
Raw Beef, Horseradish, Balsamic

Crudo 31
Kingfish, Blood Orange, Fennel

Carciofi in Umido 26
Artichoke, White Polenta, Parmigiano

Vitello Tonnato 30
Veal Girello, Tuna Sauce, Fried Capers

Salumi Misti 29
Salami Felino, Capocollo, Culatello

PASTA E RISOTTO

Tjarin 48
Del Boccia Butter, Parmigiano, Truffle

Agnolotti del Plin 44
Wagyu Brisket, Sugo D'Arrosto

Gnocchi della Val Varaita 38
La Fontella Formaggio, Hazelnut, Thyme

Mandilli di Saea Verde 36
Cime di Rapa Pesto, Lemon Pangrattato

Pappardelle 39
Spiced Wild Boar Ragù

Risotto 42
Smoked Bone Marrow, Saffron

GRIGLIATA

Scotch Fillet 60
Southern Ranges, 300g

T-Bone 120
Macedon Ranges, 900g

Lamb Cutlets (3) 58
Gippsland, 275g

SECONDI

Costine di Manzo 59
*Braised Beef Short-Rib,
Celeriac, Salmoriglio*

Pesce 62
*King Dory Fillet,
Vongole, Vermouth, Chives*

Costolette di Maiale 55
*Pork Cutlet, Sugarloaf Cabbage,
Jerusalem Artichoke*

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*

Tortellini

Mussel, King Dory, Saffron, Buttermilk

Gnocchi della Val Variata

La Fontella Formaggio, Hazelnut, Thyme

Pappardelle

Spiced Wild Boar Ragù

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 Thomas Wines Semillon (90ml) 15
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