

STAMPA! MELBOURNE CUP MENU

— ANTIPASTI *ENTRÉE*

ANTIPASTO DELLA CASA

20 months cured prosciutto di Parma, finocchiona salami, mortadella, traditional Sicilian ragout and green pea arancini, cacio e pepe pasta fritters, pecorino cheese soufflé, marinated artichokes

POLENTA INVERNALE

Crispy polenta, Taleggio cheese fondue, wild mushrooms, herbs *V, GF, VEO*

TATARE DI MANZO AL COLTELLO

Black Angus tatare, Confit egg yolk, truffle pecorino, black olive dust, thyme wafer *GFO*

CAPELANTE

Abrolhos island scallop, lardo, Japanese pumpkin puree, liquorice dust *GF*

— PORTATA PRINCIPALE *MAIN COURSE*

RIGATONI CON RAGÙ DI SALSICCIA

Rigatoni di Gragnano DOP, Tuscan sausage ragout, Pecorino cheese

GNOCCHI AL POMODORO FRESCO E STRACCIATELLA

Traditional potato gnocchi, sauteed with Neapolitan tomato salsa, fresh basil, stracciatella *GFO, V, VEO*

AGNELLO ALLA SCOTTADITO

Charred lamb cutlets, caponata, lemon *GF*

ROASTED CHAT POTATOES, GARLIC, ROSEMARY *VEO, V, GFO*

ROCKET, PEARS, WALNUT AND GORGONZOLA SALAD *VEO, N, NFO, GF*

— DOLCE *DESSERT*

TIRAMISÙ TRADIZIONALE *V, N OR*

CANNOLI SICILIANI

Traditional ricotta, orange and chocolate shavings cannolo, Ivory coast chocolate custard cannolo *V, N, NFO*

V - VEGETARIAN | VEO - VEGAN OPTION | GF - GLUTEN FREE | GFO - GLUTEN FREE OPTION
N - CONTAINS NUTS | NFO - NUT FREE OPTION