VACANZE DI NATALE

Shared menu
$150pp

APERITIVO

Served in the Print Hall Bar

FAGOTTINI DI BRESAOLA
Bresaola parcels, goat cheese, rocket, carrot (GF)

OSTRICHE
Freshly shucked (GF)

POLENTA FRITTA
Gorgonzola mousse, walnut (GF, V)

MARINATED OLIVES
(VG, GF)

PER INIZIARE

CAPESANTE GRATINATE
Abrolhos Island scallop, herbs, lemon, crumb (GF)

FETT'UNTA E BURRATA
'La Delizia' burrata, cherry tomato, garlic sourdough (V, VGO)

ANTIPASTO DELLA CASA
Prosciutto di Parma, squid ink salami, mortadella, arancini, coccoli, pecorino soufflé

GAMBERONI ALLA MEDITERRANEA
Skull Island tiger prawns, tomato and red onion guazzetto (GF)

PRINCIPALE

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA
Sausage ravioli, amaretti, pear, sage, brown butter, pancetta (N)

GNOCCHI AL POMODORO E STRACCIATELLA
House-made potato gnocchi, basil (GFO, V, VGO)

BISTECCA ALLA FIORENTINA
Harvey Beef Reserve 1kg T-bone, 100-day grain fed (GF)

SIDES
Roasted chat potatoes, rosemary, pecorino (VGO, V, GFO)
Rocket, pear, walnut and gorgonzola salad (V, VGO, N, GF)

DOLCE

TIRAMISÙ CLASSICO
To share (GFO)

CANNOLO SICILIANO
Ricotta, orange, chocolate (V, N)

V - Vegetarian | VO - Vegetarian option | VG - Vegan | VGO - Vegan option
GF - Gluten free | GFO - Gluten free option | N - Contains nuts

STAMPA!