

House Made Gnocchi

Gnocchi \$15

tomato sugo, guanciale, pecorino romano.

Gnocchi \$15

basil pesto, reggiano, pine nuts

Gnocchi \$17

beef & tomato ragu, mozzarella, pangrattato

Gnocchi \$18

slow roast lamb & porcini ragu, buffalo ricotta

Gnocchi \$15

truffle cream, mushroom, stracchino, truffle oil

Gnocchi \$16

quattro formagi, caramelized onion, sage, pangrattato

Pasta

Spaghettoni, \$15

basil & macadamia pesto, parmigiano, pine nuts

Bucatini \$15

amatriciana sauce, cured pork cheek, pecorino

Pappardelle \$17

beef bolognese ragu, for di latte, pangrattato

Fusilli \$15

truffle cream, shitake, white wine, reggiano

Orecchiette \$18

slow braised lamb shoulder, porcini, buffalo ricotta

Strozzapretti \$16

gorgonzola cream, roast onion, fried sage, pangrattato

Gnocchi & Pasta Side

Asparagus \$10

soft poached egg, pangrattato

Broccoli Rapini \$10

calabrian chili, smoked almond

Rocket \$9

pear, parmesan

Frisee \$9

macadamia, lychee

Pizzette Pizza 8"

Margherita \$15

pomodoro, buffalo mozzarella, basil, evoo

Spicy nduja \$16

pomodoro, broccoli rapini, buffalo ricotta

Tiger prawns \$16

pomodoro, chilli, garlic, cherry tomato, oregano

Salami \$15

pomodoro, fontina, pecorino romano

Prosciutto \$16

pomodoro, buffalo mozzarella, truffle oil

Pesto \$15

rocket, burrata, evoo, fior di latte

Roast Mushroom \$15

truffle cream, fontina, fior di latte

Broccoli Rapinpi \$15

confit garlic, fermented chilli, parmesan fior di latte

Mortadella \$15

garlic, olives, parmigiano, fior di latte