



Three courses \$120

PRiMi

Saltimbocca di coniglio;

rabbit, pancetta, cavolo nero, hazelnut

Pesce di crudo battuto;

swordfish, lemon, capers, bottarga di tonno rosso

Tortellini di carote bruciate;

Nantes carrot salsa di noci, brown butter, sage

Tagliolini agli scampi;

Western Australia scampi, tagliolini, lemon, chives

SECONDi

Dentice con cozze;

baby snapper, Harry's mussels, nduja, tarragon, olives, erbette

Crostata di zucca,

honeynut pumpkin, shortcrust pastry, goat's cheese, pepita pesto

Petto d'anatra arrostito;

Aylesbury duck, radicchio, artichokes, vino cotto

Carre' di agnello;

Margra lamb rack, broccoli di fiolaro, anchovies, pinenuts

CONTORNi

Insalata mista;

Autumn leaves and herbs from our Central Highlands garden

Patate arrosto;

Roasted duck fat kipflers, rosemary +15

Melanzane grigliate;

Slow roasted violetta eggplant, parsley and olive oil +15

DOLCE

Fichi allo zabaglione;
Honey glazed fig, Amaro zabaglione

Migliaccio;
Semolina flan, candied peel, white chocolate mascarpone

Maritozzo;
Spiced butter bun with vanilla orange cream, rum soaked raisins

Grogonzola dolce;
Soft, blue and buttery cheese with Fresh figs, quince paste, lavosh

ViNi DOLCi

2022 Piero Gatti (375ml) **Moscato d'Asti** Piemonte, Italy 18/67
2019 Scorpo 'Pinsanto' L. H. (375ml) **Pinot Gris** Mornington P., VIC 20/90
2017 Chalmers 'Appassimento' **Lambrusco** Murray Darling, VIC 17/110

AMARi & LIQUORI

Autonomy Amaro '*Native Australian*' Spotswood, VIC 10
Amaro Montenegro E. Romagna, Italy 10
Amaro Meletti Marche, Italy 13
Amaro Averna Sicily, Italy 10
Marigold Vin Amaro Melbourne, VIC 16
Walcher 'Fernet Bio Amaro' Sud Tyrolo, Italy 16
Three Foxes 'organic espresso Amaro' Melbourne, VIC 11
Meletti Limoncello Marche, Italy 15

GRAPPA

Marolo Monriondo Grappa di Barbera Piemonte, Italy 16
Levi Serafino Grappa di Arneis Piemonte, Italy 18
Levi Serafino Grappa di Barbaresco Piemonte, Italy 22

CAFFÈ

Caffè` in moka per due persone 12