



ABBINAMENTO VINO

Col Vetoraz ~Extra Dry Prosecco Superiore ~2014

Jim Barry ~Assyrtiko Assyrtiko ~ 2016

Laila Verdicchio dei Castello di Jesi ~ 2015

Cos ~ Cerasuolo Di Vittoria Nero d'Avola/Frappato ~ 2013

Albino Rocca ~ Barbaresco Nebbiolo ~2013

Framingham Noble Riesling ~ 2015



DEGUSTAZIONE

Carpaccio di Manzo

Grainge angus beef, truffle dressing, aioli, capers, parmesan, rocket.

Ricciola

Pepper crusted North Queensland black kingfish, cucumber, avruga caviar, chive oil.

Fiore di Zucchini

Zucchini flowers, ricotta, pecorino, caponata.

Bucatini

Saffron infused long pasta, Moreton Bay Bugs, cherry tomatoes, lemon oil.

Wagyu

Rangers Valley Wagyu chuck tail MB 5+, green asparagus, corn, mushroom salsa.

Selezione di Dolci

Selection of miniature desserts.

\$150 food only / \$225 with matching wines

Cheese course available on request \$11

Degustazione unavailable after 9pm