



## ABBINAMENTO VINO

*Col Vetoraz -Extra Dry* Prosecco Superiore ~2016

*Vickery* Riesling ~ 2016

*Ciu Ciu ~ Arbinus* 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*