



## Vegetarian Menu

<b>Crochette</b> Hot Smoked White Sweet Potato & Polenta Crochettes	5.5ea
<b>Pecorino</b> 12 Month Sheeps' Milk Montanaro Pecorino, Marinated Olives	18
<b>Burrata con Bietola</b> Local Buffalo Burrata with Braised Silver Beet, Bay Oil & Croutons	30
<b>Frittata</b> Free Range Pitt Town Eggs, Taleggio DOC, Truffle & Herbs	30
<b>Carpaccio di Barbabietole</b> Beetroot & Kohlrabi Carpaccio, Goats Cheese, Radicchio & Olive	30
<b>Fusilli alla Puttanesca</b> Fresh Organic Fusilli, Sorbello Tomato, Capers, Chilli, Olive	32/42
<b>Risotto con Zucca</b> Salt Baked Pumpkin Risotto, Lemon, Fennel Seed & Parmesan	32/42
<b>Gnocchi con Ragu di Funghi</b> Gnocchi, Braised Mushrooms & Buckwheat	32/42
<b>Insalata di Piselli</b> Peas, Bio-Dynamic Farro, Celery, Mint, Salted Ricotta Salad	14
<b>Insalata alla Terzini</b> Gem Lettuce, Radicchio, Oregano & Sharp Lemon Dressing	14
<b>Pure di Patate</b> Mashed Potato	14
<b>Patatine</b> Fries	12