

Menu Sardo

Menu designed for the whole table

Polpo, 'nduja, crema all'aglio, scalogno e semi di zucca
Fremantle octopus, 'Nduja, garlic cream, eschalot and pepitas

Brodo di Pecorino, sa fregula, mais e erba cipollina
Pecorino consommé, hand rolled fregola, corn, macadamia nuts and chives

Strozzapreti, ragu di capretto, primo sale di capra e mandorle
Wholemeal strozzapreti, saffron braised goat, goat's curd and almonds

Filetto di trota, fave, asparagi e pane carasau
Rainbow trout, broad beans, asparagus and pane carasau

Porchetto arrosto*
Melanda Park free range oven roasted suckling pig

Or

Manzo alla brace e caponata di melanzane
Rangers Valley flank steak with 'eggplant caponata'

Pre dessert*
Blood orange granita, white chocolate and mandarin

Seadas ripiena di ricotta con miele della zona
Sardinian pastry filled with ricotta and sultanas, served with local honey

Formaggio - OPTIONAL EXTRA COURSE
Jamberoo Mountain Blue with 'Carta di Musica' and seasonal jam

5 courses \$110 ~ \$175 with matching wines (not including dishes with *)
7 courses \$125, includes dishes with * ~ \$215 with matching wines
Optional cheese course \$10 per person ~ \$20 with matching wine

Pane e ricotta \$15
Pane carasau, ricotta, truffle abbamele and marinated olives

Menu tradizionale

Primi

Uovo in due cotture, piselli, aglio nero, ricotta di capra e bottarga
Crumbed hen egg, peas, black garlic, salted goats milk ricotta, bottarga

Cecina con testa in cassetta
Suckling pig terrine, chickpea focaccia and salsa verde

Pasta

Strozzapreti, ragu di capretto, primo sale di capra e mandorle
Wholemeal strozzapreti, saffron braised goat, goats curd and almonds

Culurzones ripieni di patate, menta e Pecorino
Ravioli of potato, mint and Pecorino with burnt butter and sage

Secondi

Porchetto arrosto e salsiccia fatta da noi - For Two
'Melanda Park' free range, oven roasted suckling pig (availability limited)

Dentice, pomodorini, olio allo zafferano, pane alle olive
Snapper, confit heirloom tomatoes, saffron and black olives

Contorni

Seasonal side dishes \$12 each

Dolci

Seadas ripiena di ricotta con miele della zona
Sardinian pastry filled with ricotta and sultanas, served with local honey

Semifreddo al miele, pere al mirto, mandorle
Honey semifreddo, mirto poached pear, almonds and honeycomb

2 courses \$75 per person
3 courses \$90 per person

Menu Innovativo

Primi

Polpo, 'nduja, crema all'aglio, scalogno e semi di zucca
Fremantle octopus, 'Nduja, garlic cream, eschalot and pepitas

Ricciola marinata, barbabietola, yogurt di pecora e ginepro
Mirto cured Hiramasa Kingfish, beetroot, sheep's milk yoghurt and juniper

Pasta

Brodo di Pecorino, sa fregula, mais e erba cipollina
Pecorino consommé, hand rolled fregola, corn, macadamia nuts and chives

Malloreddus agli spinaci, granchio, guanciale, pera e limone
Spinach malloreddus, spanner crab, guanciale, pear and preserved lemon

Secondi

Manzo alla brace e caponata di melanzane
Rangers Valley flank steak with 'eggplant caponata'

Filetto di trota, fave, asparagi e pane carasau
Rainbow trout, broad beans, asparagus and pane carasau

Contorni

Seasonal side dishes \$12 each

Dolci

Domori delizia, mandorle, mandarino e yogurt di pecora
Domori dark chocolate delice, almonds and sheep's milk yoghurt

Fragole, timo, pistacchi e saba
Strawberries, thyme gelato, pistachios and saba

2 courses \$75 per person
3 courses \$90 per person