LA CENETTA

Antipasto and Pasta

$55pp

ANTIPASTO

Ostriche al Naturale
Sydney rock oysters natural with side lemon chive granita (four)

Crocchette di baccala
Baccala croquette, cod, potato, provolone, chives, caramelised onion, lemon aioli (3pcs) *(1)*

Carpaccio di manzo con testun al Barolo, pesto di noci e uova di quaglia
Beef carpaccio, testun al Barolo cheese, walnut pesto, celery heart, quail eggs *gfo n*

Insalata estiva di barbabietole e mozzarella di bufala
Roasted eggplant puree, heirloom beetroot, broadbeans, buffalo mozzarella, black olive crumble *gf*

Asparagi Gratinate
Gratin asparagus, basil butter, egg, cherry tomato, parmesan, potato & hazelnut crumble *gf n*

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, pomodorini secchi e basilico
Zucchini flowers, mozzarella, semi dried tomato & basil *gf*

PASTA

Pipette con pesto alla genovese, pomodori gialli, stracciatella
Pipette, basil pesto, yellow tomato coulis, stracciatella *gfo n*

Orecchiette al peperoncino con ragu di salsiccia, broccoli, fonduta al pecorino, pangrattato al'nduja
Chilli infused orecchiette, Sardinian sausage ragu, broccoli, pecorino fondue, 'nduja crumble *gfo*

Pappardelle con ragu d'anatra e funghi
Thyme pappardelle, slow braised duck & swiss brown mushroom ragu *gfo*

.....

Galletto alla griglia con panzanella
Half spatchcock chargrilled with herbs and chilli, panzanella Tuscan bread salad *gfo*

Polpette di Barbetta
Barbetta's homemade pork & veal meatballs, tomato passata **+$10**

Pesce del giorno
Fish of the day **+$19**

Cotoletta di vitello con ricotta salata, burro e salvia
Herb crumbed veal cutlet 300gr (Northern Rivers NSW), salted ricotta, butter & sage **+$21**

All pasta is made in house
Gluten free penne or house made chickpea tagliolini available on request | 4
THIS MENU NOT AVAILABLE WITH BYO