

## STARTERS

MIXED OLIVES	5
ARANCINI (2) Tomato & mozzarella	7
ZUCCHINI FLOWERS Harissa Mayo	18

## BRUSCHETTA

Tomato, mozzarella, basil	8
Chickpea puree, woodfired eggplant, goats feta	8

## VEGETABLES

ROMANO BEANS Anchovie butter, pangratatto	12
ASPARAGUS Bufallo mozzarella	16

## PIZZA

### RED

V.I.P Bocconcini, tomato, basil	18
LOLA Bocconcini, olives, anchovies, capers, gremolata	22
T.N.T Mozzarella, salami, capsicum, smoked bacon, chili	24
PELLE Double smoked ham, mushroom, olive tapenade	24
LEONE lamb sausage, silverbeet, harissa	24
MILVA Capsicum, eggplant, ricotta, basil pesto	22

### WHITE

YOUNG GARLIC CRUST Rosemary, parmesan	14
OLE Dolce latte gorgonzola, fiore di latte, parmesan	22
PAULO Pork sausage, red onion, mozzarella	24
B.B. Potato, caramelized onion, dolce latte gorgonzola	22
YABASTA Roasted pumpkin, double smoked ham, chilli	23
CARRA Zucchini, ricotta, cherry tomato, basil pesto,	22
SAM Shimeji & Baby oyster mushroom, baby spinach	22

## PASTA

Hand rolled TAGLIATELLE Lamb ragu, tomato	25
Hand rolled FETTUCINE Putanesca	20
GNOCCHI Mushrooms, sage, baby spinach, mascarpone	25

## SALAD

ROCKET Parmesan	12
MIXED LEAF Eshallot dressing	10
GREEN CABBAGE Grana padanao parmesan,	8
ICEBERG SALAD Mint yogurt, sea salt flakes	12
CHARGRILLED COS LETTUCE Anchovy mayonaise, pangratatto, parmesan, basil oil	16

## TABLE MENUS

WHOLE OF TABLE PLEASE

LOVE 35  
PIZZA BIANCA  
SELECTION OF PIZZA  
VEG & SALADS  
HOUSEMADE GELATO  
\$35 PER PERSON



SUPREME 55  
ANTIPASTO  
PASTA, GNOCCHI  
SELECTION OF PIZZA  
SALADS AND VEG  
TIRAMISU BOMBOLINI  
HOUSEGELATO  
\$55 PER PERSON

# SPARKLING

	GLASS	250ML	500ML	BOTTLE
IL FOLLO, Prosecco Veneto	12			55
COL DI LUNA, Rose di Valmonte, Spumante NV, Venet				69
TANANAI, Metodo classico, Borgo dei Posseri, Trento				75
RADICALE, Extra Brut, Bellenda NV Natural Prosecco, 1L				95
SAN FERMO, Bellenda '16, Prosecco, Veneto				70
TALENTO, Rosè Bellenda '07, Brut, Metodo Classico				87

# WHITE

SOAVE16, "Vin da goti",Filippo Filippi Veneto	12	24	36	55
PINOT GRIGIO'17, "Villa Dugo" Figel, Friuli	13	26	39	58
PIGATO PONENTE'15," Terre Bianche' Riviera Ligure				88
BIANCO OTTICO'15, Drago e la Fornace, Toscana	9	18	30	44
ROERO ARNEIS '14 "Tistin" Marziano Abbona, Piemonte				75
SAUVIGNON 15' Pascolo, Friuli				79
GRECANICO '15 "Curi di Lava" Valenti, Sicilia ( no sulfites)	15			95
VERDICCHIO 'Capovolto' '15 Marcha di San Michele, Marche				79
PINOT BIANCO,'15 Wissburgunder Cantina Kellerei, Bolzano, Alto Adige				85
BADDE NIGOLOSU,'16, Tenute Dettori, Sardegna				72
<b>ROSE</b>				
ALGHERO ROSE,'Sella & Mosca Sardegna	15	30	54	72

# COCKTAILS

<b>RISING SUN</b> Mexcal, triple sec, grapefruit, lemon	18
<b>SIN SUPREME</b> Maker's Mark,cinnamon,angostura	16
<b>PROFUMO</b> Bacardi carta blanca, Grapefruit, Ginger, sugar, lemon	18
<b>MIRTILLA</b> Poor Tom's gin,blueberry,lemon & rosemary	14
<b>MEZGRONI</b> Mexcal, campari, antica formula dal 1786	18
<b>DANCING PINEAPPLE</b> Vodka, wood roasted pineapple, lime	16
***Classics are available***	

# BEER

<b>TAP</b>	
REDOAK Pale Ale	7
REDOAK Aussie Lager	7
YULLI'S BREWS Matt Steel A.P.A	9
<b>BOTTLE / CAN</b>	
YULLI'S BREWS Seabass lager	9
CASCADE premium light 2.4% (375ml)	6

# RED

	GLASS	250ML	500ML	BOTTLE
REFOSCO '15 " Sas Ter, Friuli	13	26	39	65
SYRAH'14, Terrale Oro Sicilia	9	18	30	44
SANGIOVESE'16, Colli Aretini, Paterna, , Toscana	10	20	32	48
AGLIANICO del VULTURE'15 "Synthesi", Paternoster, Basilicata				87
ROSSO DI MONTALCINO'14 Pietroso, Toscana				120
ALICANTE' NERO'13 Amleia, Costa Toscana				87
BOSCO DEL FALCO, 07, Aglianico Grifalco, Basilicata				149
VAPOLICELLA RIPASSO'15 Novaia, Veneto				85
SANGIOVESE'16 Chianti Colli Rufina , Frascole, Toscana				72
DOLCETTO'15 'Avri, Osvaldo Barberis, Piemonte				85
NERELLO MASCALESE'13'Aitna' Cantine Endome, Sicilia				95
NOBILE DI MONTEPULCIANO '10 Luna d'oro, Toscana				120
PINOT NERO '11, Elisabetta Balzocchio Piemonte				120
AMARONE '08, Begali Lorenzo, Veneto				165