

FRANCA’S

SPUNTINI

House made focaccia *PB*

Roasted garlic oil

Local olives *GFO PB*

Marinated with lemon, dill & tarragon

Ricotta montata

Whipped ricotta, local honey, basil, lemon, grissini

ANTIPASTI

Antipasto

Prosciutto, salame sopressa, capocollo, pecorino, zucchini scapece, eggplant caponata, grilled focaccia
Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Stracciatella *N*

Snow peas, sugar snaps, mint, pistachio, preserved lemon, fired sourdough
Pair with Villa Maria Cellar Selection Sauvignon Blanc

Carpaccio di polpo *A GFO*

Thinly sliced octopus with celery, fennel, capers & lemon
Pair with Byrne Chardonnay

Arancini (3 pieces)

Carnaroli rice arancini, mozzarella, prosciutto, tomato sugo, Parmaggiano Reggiano
Pair with “Lethbridge Menage a Noir” Pinot Noir

Carote al pesto *N GFO PBO*

Dutch carrots, parsley & carrot top pesto, pine nuts, pecorino
Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

FRESH PASTA

Rigatoni alla carbonara

Guanciale, egg, Parmigiano Reggiano, pecorino
Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG

Campanelle primavera *N PBO*

Artichoke, asparagus, zucchini , mint, lemon, pecorino, hazelnut pangrattato
Pair with Terra Nera Pecorino

Pappardelle ragu alla Bolognese

Beef & pancetta bolognese, pecorino
Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG

Tagliolini allo scoglio *A*

Pipis, mussels, garlic, white wine, chilli, parsley, bottarga
Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Gluten free pasta available (not suitable for coeliac)

PIZZA 12"

Caponata *PBO*

Tomato, mozzarella, eggplant caponata, black olives
Pair with Baie Estate Shiraz

Emiliana *N*

Prosciutto, stracciatella, pistachio
Pair with Terra Nera Pecorino

Carnivora

Tomato, mozzarella, salame sopressa, capocollo, Italian sausage
Pair with Sartori Di Verona Valpolicella DOC Classico

Gamberi *A*

Prawn, mozzarella. sun-dried tomato, salsa verde, rocket
Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Diavola

Tomato, mozzarella, salami piccante, nduja, hot honey
Pair with “Lethbridge Menage a Noir” Pinot Noir

Margherita *PBO*

Tomato, mozzarella, basil, olive oil
Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG

Additions

Anchovy 4 | Salame sopressa 6 | Salame piccante 6 | Prosciutto 7 | Prawn 8

Gluten free pizza bases available (not suitable for coeliac)

SECONDI

Saltimbocca di pollo alla romana *GFO*

Free-range chicken breast, proscuitto, sage, asparagus, white wine sauce
Pair with Terra Nera Pecorino

Risi e bisi *GFO PBO*

Carnaroli rice risotto, spring peas, broad beans, mint, Parmigiano Reggiano
Pair with Byrne Chardonnay

Tagliata di Manzo *GFO*

300g Cape Grim MB3+ porterhouse, rocket, Parmigiano Reggiano, aged balsamic, olive oil
Pair with Baie Estate Shiraz

Pesce all’acqua pazza *A GFO*

Baby snapper, tomato, white wine, capers, black olives
Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Della Venezie DOC

Cotoletta di maiale

Crumbed pork cutlet, kipfler potatoes, watercress, radish, salsa verde
Pair with “Lethbridge Menage a Noir” Pinot Noir

CONTORNI

Skin-on fries *GFO PBO*

House seasoning, roasted garlic aioli

Verdure al peperoncino *GF PB*

Spring vegetables, garlic, peperoncino, olive oil

Patate al rosmarino *GF PBO*

Roasted Dutch cream potatoes, rosemary

Insalata trevisana *GF PB*

Butter lettuce, radicchio, charred lemon dressing

Additions

Roasted garlic aioli | Hot honey | Chilli oil

MANGIA!

55 pp | Minimum 2 guests

Spuntini

Arancini

Pasta

House made foccacia
Campanelle primavera

Secondi

Select one for the table:

Saltimbocca di pollo alla romana

or

Pesce all’acqua pazza

or

Tagliata di manzo + 10pp

Served with

Insalata trevisana

Il dolce

Tiramisu