

FRANCA'S

SPUNTINI

House made focaccia PB

Roasted garlic oil

Local olives GFO PB

Marinated with orange , rosemary & juniper

Ricotta dip N

Franca's ricotta, lemon , thyme & pistachio, grissini

PRIMI

Stracciatella

Confit cherry tomatoes, fried rosemary, grilled focaccia

Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Broccolini grigliati GFO PBO N

Hot honey, smoked almonds

Pair with Villa Maria Cellar Selection Sauvignon Blanc

Kingfish crudo A N GFO

Orange, basil, pistachio

Pair with Mazzini Fiano

Prosciutto

Fig jam, fontina, crostini

Pair with Clyde Park Rosé

Calamari fritti A GFO

Lime mayonnaise, jalapeño agrodolce

Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

FRESH PASTA

Spaghetti alla puttanesca PBO

Anchovy, tomato, black olives, chilli, capers

Pair with Santa Cristina Toscana IGT

Rigatoni alla carbonara

Guanciale, egg, parmigiano reggiano, pecorino

Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG

Pappardelle ragu alla bolognese

Beef bolognese, pecorino

Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG

Fusilli alla genovese N PBO

Basil pesto, green beans, potato

Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Gluten free pasta option available upon request

PIZZA 12" SOURDOUGH

Caponata PBO

Eggplant, tomato, black olives, capers, mozzarella

Pair with Baie Estate Shiraz

8

Emiliana N

Prosciutto, stracciatella, pistachio

Pair with Sartori Di Verona Brolo Di Sotto Valpolicella DOC Classico

6

Diavola

Salame piccante, hot honey, capsicum ,tomato, mozzarella

Pair with Baie Estate Shiraz

10

Carnivora

Salame sopressa, Italian sausage, pancetta, tomato, mozzarella

Pair with Santa Cristina Toscana IGT

25

Gamberi al salmoriglio A

Prawn, cherry tomato, mozzarella, salmoriglio

Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

20

Margherita PBO

Tomato, mozzarella, basil, olive oil

Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG

24

Calzone napoletano

Ricotta, mozzarella, tomato, basil

Pair with Santa Cristina Toscana IGT

24

Add-ons

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

Gluten free pizza option available upon request

24

SECONDI

Pollo alla milanese

Crumbed free range chicken breast, burnt butter,

capers, sage, lemon

Pair with Mazzini Fiano

28

Tagliata di manzo GFO

400g Cape Grim sirloin (MB2+) served sliced, balsamic reduction,

parmigiano reggiano, rocket, olive oil

Pair with Baie Estate Shiraz

32

Eggplant parmigiana GFO PBO

Eggplant, tomato, mozzarella, basil

Pair with Sartori Di Verona Brolo Di Sotto Valpolicella DOC Classico

32

Pesce del giorno scottato A GFO

Fish of the day seared, caponata, salmoriglio

Pair with Mazzini Fiano

28

Bracirole di maiale

Grilled free range pork chop, roasted fennel,

apple mostarda, salsa verde

Pair with Sartori Di Verona Brolo Di Sotto Valpolicella DOC Classico

28

CONTORNI

Skin-on fries GFO PBO

House seasoning, roasted garlic aioli

12

Roast yellow squash & zucchini GFO PB

Salmoriglio

12

Caprese salad GFO

Tomato, mozzarella, basil

12

Treviso salad GFO PB

Butter lettuce, radicchio, cos lettuce, balsamic & olive oil dressing

8 / 12

Add-ons 3

Roasted garlic aioli, hot honey, salmoriglio, salsa verde

MANGIA!

Available for tables of 2 or more

\$75 pp

SPUNTINI

Ricotta dip

PRIMI

House made focaccia

Prosciutto

Broccolini grigliati

Stracciatella, confit cherry tomatoes

PASTA

Rigatoni alla carbonara

SECONDI

Pollo alla milanese

or

Tagliata di manzo **+10 pp**

Treviso salad

IL dolce +12pp

choose any dessert from the menu