

FRANCA'S

SPUNTINI

House made focaccia *PB*

Roasted garlic oil

Local olives *PB*

Marinated with orange, rosemary & juniper

Cecilina dip *PB*

Chickpea, garlic & rosemary dip served warm with piadina

ANTIPASTI

Antipasto platter

Selection of cured meats, cheeses, house marinated & pickled vegetables, fig jam, grissini & crostini

Pair with Santa Cristina Toscana IGT

Stracciatella

Roast pumpkin, sage, hot honey, grilled focaccia

Pair with Mazzini Fiano

Gamberi alla griglia (3 pieces) *A GFO*

Grilled king prawns, lime dressing, hazelnut pangrattato

Pair with Villa Maria Cellar Selection Sauvignon Blanc

Arancini (3 pieces)

Carnaroli rice, mozzarella, prosciutto, tomato sugo

Pair with Santa Cristina Toscana IGT

Cavolfiore arrosto *PB*

Roasted cauliflower, raisin agrodolce, caper & olive

Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

FRESH PASTA

Mafaldine ai funghi *PBO*

Porcini, portobello, garlic, thyme, Parmigiano Reggiano

Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Rigatoni alla carbonara

Guanciale, egg, Parmigiano Reggiano, pecorino

Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG

Pappardelle ragù alla bolognese

Beef & pancetta bolognese, pecorino

Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG

Gnocchi di patate

Potato & ricotta gnocchi, hazelnut, brown butter, sage,

Parmigiano Reggiano

Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Gluten free pasta option available upon request

(not suitable for coeliac)

PIZZA 12"

Funghi *PBO*

Forest mushrooms, garlic, mozzarella, truffle oil

Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Emiliana *N*

Prosciutto, stracciatella, pistachio

Pair with Sartori Di Verona Brolo Di Sotto Valpolicella DOC Classico

Carnivora

Salame sopressa, Italian sausage, pancetta, tomato, mozzarella

Pair with Santa Cristina Toscana IGT

Gamberi *A*

Prawn, sun dried tomato, mozzarella, rocket

Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Quattro formaggi

Mozzarella, fontina, gorgonzola, Parmigiano Reggiano,

caramelised onion

Pair with Sartori Di Verona Brolo Di Sotto Valpolicella DOC Classico

Margherita *PBO*

Tomato, mozzarella, basil, olive oil

Pair with Fratelli Nistri Chianti DOCG

Add-ons

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

Gluten free pizza bases available *(not suitable for coeliac)*

SECONDI

Pollo alla Valdostana *GFO*

Pan-roasted free range chicken with prosciutto & fontina cheese, white wine sauce

Pair with Mazzini Fiano

Ossobuco alla milanese *GFO*

Braised beef shin, saffron risotto, gremolata

Pair with Baie Estate Shiraz

Polenta e cipolla *GFO PBO*

Creamy polenta, fontina, caramelised onion, cavolo nero

Pair with Sartori Di Verona Brolo Di Sotto Valpolicella DOC Classico

Flathead scottato *A GFO*

Local flathead seared, braised leek, lemon, capers, olive oil

Pair with Sartori Di Verona Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Porchetta di Ariccia *GFO*

Slow roast pork belly stuffed with fennel seeds, sage &

rosemary, apple mostarda, pancetta & cabbage

Pair with Baie Estate Shiraz

CONTORNI

Skin-on fries *GFO PBO*

House seasoning, roasted garlic aioli

Cavolo bruciato *GFO PBO*

Charred sugarloaf cabbage, bagna càuda

Gattò di patate *GFO*

Baked pureed potato, mozzarella, chives

Treviso salad *GFO PB*

Butter lettuce, radicchio, charred lemon dressing

Add-ons 3

Roasted garlic aioli, hot honey, chilli oil

MANGIA

An invitation to feast

Piccolo Min. 4 people

\$40pp

House focaccia, local olives & Cecilina dip

Your choice of pizza & pasta for the table

Treviso salad

Skin on fries

Medio Min. 4 people

\$55pp

House focaccia, local olives & Cecilina dip

Antipasto platter

Arancini

Your choice of pizza & pasta for the table

Treviso salad

Grande

\$80pp

House focaccia, local olives & Cecilina dip

Antipasto platter

Rigatoni alla carbonara

Porchetta di Ariccia

Gatto di patate

Tiramisu *AL*