

SUMMER MENU

EXECUTIVE CHEF - CATHERINE ANDERS

FOCACCIA - TODAY'S CHOICE 4.50

PANINI - WARM CRUSTY ROLL 3.50

PANE DI LIEVIATA- SOURDOUGH LOAF 7.50 serves two
WITH UNFILTERED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND HOUSE CURED GREEN OLIVES WITH ROSEMARY

ANTIPASTI DELLA CASA

A SELECTION OF ITALIAN STARTERS minimum two persons 23.00 per person

OSTRICHE

OYSTERS - HALF DOZEN AND DOZEN

NATURAL - WITH SHALLOT VINEGAR AND LEMON 23.00 38.00

KILPATRICK - PANCETTA AND SEMI DRIED TOMATO BALSAMIC SAUCE 25.00 39.50

PIZZA AL PANCETTA, FUNGHI DI PORCINI E ASIAGO

THIN CRUST PIZZA WITH PANCETTA, PORCINI MUSHROOMS AND ASIAGO 19.50

INSALATA DI GRANSEOLA

FRESH CRAB AND AVOCADO SALAD WITH TOMATO GASPACHO 27.50

CARPACCIO DI CARNE, MOUSSE DI PISELLI E GRISSINI

GRAIN FED KIMBERLEY RED BEEF FILLET CARPACCIO WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
GREEN PEA MOUSSE AND A PECORINO GRISSINI 25.00

BRUSCHETTA DI BURRATA E POMODORO CON PROSCIUTTO CROCCANTE

NORTH QUEENSLAND BURRATA AND VINE RIPENED TOMATO BRUSCHETTA WITH CRISPY PROSCIUTTO 19.50

ZUPPA DI ZUCCA CON PANCETTA CROCCANTE E OLIO DI NOCCIOLA

ROASTED BUTTERNUT PUMPKIN SOUP WITH CRISPY PANCETTA AND HAZELNUT OIL 17.00

SALMONE CONFIT CON INSALATA DI UOVO E ASPARAGI, SALSA DI ARANCIA

CONFIT SALMON WITH ORGANIC POACHED EGG AND ASPARAGUS SALAD,
BLOOD ORANGE DRESSING 25.00

CAPE SANTE IN PADELLA CON RISOTTO DI BARBABIETOLE E MOUSSE DI FORMAGGIO DI CAPRA

PAN SEARED SCALLOPS WITH BEETROOT RISOTTO AND GOAT CURD MOUSSE 26.50 42.00

GAMBERI ALLA GRIGLIA, INSALATA DI PATATE TIEPIDO CON SALSA VERDE E CAVIALE AVRUGA

GRILLED TIGER PRAWNS, WARM POTATO SALAD WITH SALSA VERDE AND AVRUGA CAVIAR 27.50 42.50

QUAGLIA FARCITI CON PORCINI, PUREE DI SEDANO RAPA E INSALATA DI CAPPERI E L'ERBE

ROASTED QUAIL WITH PORCINI STUFFING, CELERIAC PUREE, BABY CAPER AND HERB SALAD 29.50

LASAGNE ALLA GRANSEOLA

IL CENTRO'S FAMOUS SAND CRAB LASAGNE WITH CREAMED CRUSTACEAN SAUCE 26.50 39.50

GNOCCHI DI SPINACI E RICOTTA CON POMODORO AL BURRO E PECORINO

SPINACH AND RICOTTA GNOCCHI WITH BUTTERED TOMATO AND SHAVED PECORINO 19.50 29.50

TORTELLINI DI CARNE, GORGONZOLA CON PANNA DI NOCE E INSALATA VERDE

WAGYU BEEF CHEEK TORTELLINI WITH GORGONZOLA AND ROASTED WALNUT CREAM,
WATERCRESS SALAD 21.50 37.50

CAPELLI D'ANGELO CON GAMBERRI, POMODORI SECCHI, PISELLI E AGLIO ARROSTO, SALSA DI LEMONE
ANGEL HAIR PASTA WITH SAUTEED TIGER PRAWNS, DRIED CHERRY TOMATOES, SNOWPEAS AND ROASTED GARLIC
AND LEMON SALSA 30.00 48.00

FRUTTI DI MARE CON GNOCCHI DI PATATE, FUNGHI, CASTAGNE ARROSTI, ASPARAGI E SALSA DI MAIS DOLCE
MORETON BAY BUG TAILS WITH POTATO GNOCCHI, OYSTER MUSHROOMS, ROASTED CHESTNUTS,
GREEN ASPARAGUS AND SWEET CORN SAUCE 45.00

SPAGHETTI O RISO AI FRUTTI DI MARE CON POMODORO E PEPERONCINO
SPAGHETTI OR CARNAROLI RISOTTO TOSSED WITH A SELECTION OF SEAFOOD,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC, TOMATO AND TOUCH OF CHILLI 42.50

PESCE BARRAMUNDI ALLA GRIGLIA CON SUGO PUTTANESCA
GRILLED NORTH QUEENSLAND SEA FARMED BARRAMUNDI WITH FORK CRUSHED
KIPFLER POTATOES, GREEN ASPARAGUS, SAUCE PUTTANESCA AND CRISPY WHITE ANCHOVIES 39.50

PESCE FRESCO DEL GIORNO, PATATE FRITTE, INSALATA DI POMODORO E AIOLI
GRILLED FISH OF THE DAY WITH CHIPS, VINE RIPENED TRUSS TOMATO SALAD AND AIOLI 42.00

SCALOPPINE DI VITELLO CON FETTUCCHINE CARBONARA E SPINACI
PARMESAN CRUMBED VEAL SCALOPPINE WITH FETTUCCHINE CARBONARA AND WILTED SPINACH 37.00

PETTO DI ANATRA CROCCANTE CON PANNA COTTA DI FICHI, RAGU DI PISELI E BALSAMICO
SLOW COOKED FREE RANGE CRISPY DUCK BREAST WITH ROASTED FIG PANNA COTTA, PEA RAGOUT
AND AGED BALSAMIC JUS 42.00

PETTO DI POLLO MARINATE, POLENTA, FUNGHI CON SPINACI E SALSA AL TIMO DI LIMONE
MARINATED FREE RANGE CHICKEN BREAST, PARMESAN POLENTA, WILD MUSHROOM RAGOUT WITH SILVERBEET
AND LEMON THYME JUS 36.00

LOMBATA DI AGNELLO ARROSTO E AGNELLO IN CROSTA DI MANDORLE CON SALSA RATATOUILLE
ROASTED LAMB LOIN WITH ALMOND CRUSTED LAMB SHOULDER, MASCARPONE POTATO
AND RATATOUILLE DRESSING 41.50

BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA, PATATE ARROSTO E CAROTE CON PINOLI
CHAR GRILLED CERTIFIED 150 DAYS GRAIN FED RIVERINE PREMIUM SIRLOIN 300G
ROASTED BINTJE POTATOES, HEIRLOOM CARROTS WITH PINE NUTS AND
CHOICE OF PEPPER OR MUSHROOM SAUCE 42.50

FILETTO DI BUE ALLA GRIGLIA CON FRITTATA, BROCCOLINI E SALSA DI VINO ROSSO
CHAR GRILLED GRAIN FED KIMBERLEY RED EYE FILLET 220G
WITH ROASTED GARLIC FRITTATA, SAUTEED BROCCOLINI, BEETROOT RELISH AND RED WINE JUS 41.50

SIDE DISHES

INSALATA MISTA

MIXED SALAD LEAVES WITH TOMATO, CUCUMBER, SPANISH ONION AND AVOCADO 9.50

INSALATA DI RUCOLA CON PERA E NOCE

ROCKET, PEAR, WALNUTS AND PARMESAN WITH BALSAMIC DRESSING 14.00

PATATE AL FORNO

ROASTED DUTCH CREAM POTATO WITH SPICY ITALIAN SAUSAGE AND SEMI DRIED TOMATOES 10.00

FUNGHI CON CIPPOLE E CARCIOFI

PORTOBELLO AND SWISS BROWN MUSHROOMS, CARAMELISED ONIONS AND ARTICHOKE 11.00

FAGIOLINI FRESCA, CIPPILE, MANDORLE E FETA

HAND PICKED GREEN BEANS, ROASTED RED ONION, ALMONDS AND FETA 11.00

PATATE FRITTE

POTATO CHIPS 9.00