

PUGLIA A TAVOLA

6 courses \$99 | Paired Wines \$159

melanzane ripiene

eggplant stuffed with olives | capers | eggplant pulp
| tomato | chilli

gamberi e vongole con crema di ceci
chickpea puree | prawns | clams

orecchiette con cime di rapa

orecchiette pasta | turnip tops | anchovy | chilli

agnello al forno con patate

lamb | garlic | potato | onion | cherry tomato |
breadcrumbs

braciole di vitello

veal rolled with pork & veal | parmesan | tomato
sauce | asparagus

torta di ricotta e zucca

buffalo ricotta | butternut pumpkin | egg