

# MEZZALIRA

## RISTORANTE

Celebrating 30 Years

### STUZZICHINI E PANE

#### WOOD OVEN BREADS

Rosemary & Sea Salt Focaccia 14

Rosemary Focaccia, Whipped Ricotta & Chestnut Honey 18

Our Gluten Free Focaccia 16

#### CICCHETTI - Small Plates

ARANCINI  
House-Rolled, Saffron, Taleggio & Truffled Pecorino 21

POLENTA E GORGONZOLA  
Polenta Chips & Gorgonzola Sauce 15

POLPETTE AL SUGO  
Slow-Braised Veal & Pork, Meatballs, Parmesan Polenta & Fior Di Latte 25

#### SALUMI E SOTT'OLIO - To Share

PROSCIUTTO  
Prosciutto San Daniele DOP, 24 Month 23

AFETATTI  
Selection Of Italian Cured Meats & Pickle (pp) 22

OLIVE CONDITE  
Taggiasche Olives Lemon Zest & Olive Oil 10

PEPPERONI ARROSTITI  
Wood Roasted Peppers Stracciatella & Basil Oil 19

### ANTIPASTI

#### OSTRICHE ALLA VENEZIANA

Rock Oysters, Peach Bellini Granita & Salmon Roe 7

#### FEGATO D'ANATRA

Duck Liver Parfait, Moscato Gelatina, Pink Peppercorn & Crostini 25

#### CRUDO DI SPADA

Smoked Swordfish Loin, Pink Peppercorns, Lemon, Caper & Fried Sage 29

#### CARPACCIO DI MANZO

Beef Carpaccio, Testun al' Barolo, Fried Baby Caper & Salsa Verde 28

#### PARMIGIANA DI MELANZANE

Wood Baked Eggplant Parmigiana Buffalo Mozzarella & Basil 26

#### SALSICCIA E CAVOLO NERO

Wood Baked Pork & Fennel Sausage, Smoked Scamorza & Chilli Marmellata 26

#### CALAMARI FRITTI

Southern Calamari, Lemon & Maionese 25

#### GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Wood Grilled Maloolaba King Prawns, Celeriac & Saffron Agro-Dolce 32

### PASTA

#### HANDMADE DAILY

#### TORTELLINI DI ZUCCA

Buffalo Milk Ricotta, Pumpkin, Leek, Burnt Sage Butter & Aged Reggiano 39

#### TONNARELLI AL GRANCHIO

Blue Swimmer Crab, Lemon, Caper, Chilli, Lemon & Parsley Zest 41

#### TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Guanciale, Pecorino Romano & Cured Egg Yolk 38

#### PAPPARDELLE AL RAGU D'ANATRA

Smoked Duck Breast, Porcini & Wild Mushroom Ragu 39

#### RIGATONI AL RAGU D'AGNELLO

Flinders Island Lamb, Tomato & Red Wine Ragu, Pecorino 39

#### RISOTTO MILANESE

Braised Veal Osso Bucco, Saffron & Gremolata 39

#### PASTA SENZA GLUTINE

Our Very Own Gluten Free Pasta Made Daily 4

### SECONDI - I NOSTRI CLASSICI

#### ANATRA ALLA SICILIANA

Glazed Duck Leg, Pancetta, Marsala Baby Carrots & Parsnip 48

#### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Milk Veal, Prosciutto, Sage, Vermouth & Semolina Gnocco 54

#### SPALLA D'AGNELLO BRASATA

Slow Cooked, Lamb Shoulder, Smoked Eggplant 'Cianfotta' & Salsa Verde 54

#### TAGLIATA DI MANZO

220g Pepper Crusted Rangers Valley Fillet Of Beef, Grilled Radicchio, Taleggio & Aged Balsamic 59

PESCE DEL GIORNO - Market Fish MP

#### CONTORNI

INSALATA Cos, Oak and Pear 16

FAGIOLINI AGLIO E OLIO Green Beans, 'Aglio E Olio 16

BROCCOLINI SALATE Broccolini Pangrattato & Chilli 17

PATATE AL ROSMARINO Rosemary Potatoes 15

# MEZZALIRA

## RISTORANTE

Celebrating 30 years

---

### DEGUSTAZIONE

TASTING MENU 110pp – WHOLE TABLE ONLY  
MATCHING WINES 65pp

#### CICCHETTO

##### CRUDO DI SPADA

Smoked Swordfish Loin, Pink Peppercorns, Lemon, Caper & Fried Sage

#### GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Wood Grilled Maloolaba King Prawns, Celeriac & Saffron Agro-Dolce

*NV Ziro prosecco Brut DOC, Veneto, Italy*

#### TORTELLINI DI ZUCCA

Buffalo Milk Ricotta, Pumpkin, Leek, Burnt Sage Butter & Aged Reggiano

*2024 Fiegl Villa Dugo Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia, Italy*

#### TONNARELLI AL GRANCHIO

Blue Swimmer Crab, Lemon, Caper, Chilli, & Soft Herb Gremolata

*2024 Pieropan Saove Classico, Veneto, Italy*

#### TAGLIATA DI MANZO

220g Pepper Crusted Rangers Valley Fillet Of Beef, Grilled Radicchio, Taleggio & Aged Balsamic

*2024 Masseria La Volpe Uno Primitivo Di Manduria Doc, Puglia Italy*

#### TIRA MI SU

*2024 Pressing Matters R139, Coal River, Tasmania*