



SOCIETY



MENU

ANTIPASTI

Arancini Porcini & truffle	\$15
Prawn Crochette w house aioli	\$15
Calamari fritti Shallow fried, lightly dusted calamari served w house aioli	\$16
Parmigiana Eggplant layered w tomato, egg, smoked leg ham, fior di latte	\$10
Caprese Heirloom tomato, pickled onion, bufala & basil	gf \$15

CONTORNI

Radicchio & fennel salad	\$12
Rocket & Grana salad	gf \$13
Orange & fennel salad	gf \$12
Seasonal greens	gf \$12
Shoe string fries w rosemary & garlic	\$9

SCHIACCIATA

Stuffed wood fired breads

Semplice Garlic & mozzarella	\$9
Tropo buona Braised cauliflower, spring onion, olive & truffle pecorino	\$14
Cime di rapa e pecorino Sautéed wild greens, pecorino, tomato, chilli	\$13



BUON APPETITO

10% surcharge on public holidays

PIZZA ROSSA

Tomato Base

Available in traditional | 0.5m

Margherita Fior di latte, basil	\$17 \$34
Bufala Bufala & basil	\$19 \$38
Gamberi Prawn, chilli	\$21 \$42
Sei pazzu Fior di latte, hot cacciatore	\$19 \$38
Gigi Fior di latte, smoked leg ham, mushroom	\$19 \$38
Diavola Fior di latte, spicy salami, onion, olive, roasted capsicum, chilli	\$21 \$42
Porchetta Fior di latte, caramelised onion, slow-roasted pork belly & radicchio	\$23 \$46
Capricciosa Fior di latte, smoked leg ham, mushroom, olive, artichoke	\$21 \$42
Salsiccia e porcini Bufala, porcini mushroom, sausage, chilli	\$22 \$44
Rucola Fior di latte, prosciutto di Parma, rocket & shaved Grana Padano	\$22 \$44
Don Marco Smoked leg ham, ricotta, shaved Grana Padano	\$21 \$42
Chiammechela Fior di latte, speck, porcini, ricotta	\$22 \$44
No borsa Fior di latte, capsicum, artichokes, eggplant, zucchini	\$21 \$42
Calzone di Pippo Classic folded pizza filled w smoked leg ham, ricotta	\$17

PIZZA BIANCA

White Base

Available in traditional | 0.5m

Patate Fior di latte, potato, rosemary	\$19 \$38
Vernamonte Fior di latte, gorgonzola piccante, speck, truffle oil	\$22 \$44
Quattro formaggi Fior di latte, gorgonzola, provolone, Grana Padano	\$21 \$42
Cime di rapa e salsiccia Bufala, sausage, sautéed wild greens, chilli	\$22 \$44
Prosciutto e fichi Fior di latte, figs, prosciutto di Parma, gorgonzola dolce	\$23 \$46
Mantini Fior di latte, potato, mushroom, sausage, rosemary	\$21 \$42
Pistacchio Bufala, sausage, grated pistachio	\$20 \$40
Marcantonio Fior di latte, prosciutto di Parma, ricotta, truffle oil	\$22 \$44
Magic funghi Fior di latte, porcini mushroom, shaved Grana Padano, truffle oil	\$21 \$42
Cucuzza Fior di latte, prawn, char-grilled zucchini	\$22 \$44

Gluten free base Available on request. Traditional size only +\$5

Please note we cannot guarantee a gluten free environment

10% surcharge on public holidays