

VIN-CENZO'S

SNACKS

Ostrica e Aceto Balsamico Bianco Oyster & White Balsamic Dressing	8ea	Capesante, Burro all’aglio e Speck Abrolhos Island Scallop, Garlic Butter & Speck	16ea
Olive Siciliane Marinated Sicilian olives	12	Gnocco Fritto e Mortadella Fried Pastry, Parmesan Cream, Mortadella	10ea
Focaccia, Ricotta e Olio Focaccia, Whipped Ricotta & Olive Oil	14	Lingua di Vitello Panini Veal Tongue & Scarmorza Sandwich	20
Fiore di Zucchini e Acciuga Zucchini Flower, Five Cheeses & Anchovy	14ea	Arancini con ’Nduja Arancini, Nduja, Salsa Calabrese	18
Bagna Càuda e Verdure Hot Piedmontese Dip & Seasonal Vegetables	26	Salumi Misti con Giardiniera Salumi Selection, Pickles, Grissini	32

SMALL

Paté di Fegato d’Anatra Duck Liver Parfait, Fennel Mostarda, Crostini	28	Melanzana Norma Fried Eggplant, Tomato Jam, Salted Ricotta	24
Asparagi Bianchi e Maionese White Asparagus, Egg, Caper & Cornichon Mayonnaise	26	Crudo di Tonno Pane Carasau Tuna Crudo, Tonnato Dressing, Sardinian Crisp Bread	32
Bufala Mozzarella e Peperoni Buffalo Mozzarella & Fire Roasted Peppers	26	Scampi con Peperoncino e Origano Scampi, Chilli, Garlic, Sicilian Oregano	42

PASTA

Agnolotti con Pollo e Mortadella Roasted Chicken & Mortadella Agnolotti in Broth		Fettuccini Alfredo Fettuccini, 1889 Butter, 36 Month Aged Reggiano		Ravioli con Zucca e Salvia Pumpkin & Pecorino Ravioli, Sage Butter		Rigatoni con Pajata Finta Rigatoni, Ricotta, Tripe & Sweetbread Ragu
36		28		32		34

LARGE

Whiting con Insalata di Piselli Parmesan Crumbed King George Whiting, Spring Pea Salad	Passera di Mare Whole Yellow Belly Flounder, Vongole, Sea Blite	Salsiccia di Maiale House Made Pork Belly Sausage, Lentils, Quince Mustard	Bistecca Tagliata con Salmoriglio O’Connor Angus Scotch Fillet & Oregano Salsa
56	MP	38	64

SIDES

Spinaci con Aglio e Peperoncino Rainbow Chard, Garlic & Chilli	15
Patatine Fritte con Maionese al Tartufo Chips, Rosemary Salt, Truffle Aioli	15
Rucola e Aceto Balsamico Rocket Salad, Shallots & Aged Balsamic	15
Insalata Caesar Caesar Salad, Olasagasti Anchovies, Sardinian Pecorino	22

DESSERT

Sorbetto All’Arancia Rossa Blood Orange Sorbet	8
Gelato Fior Di latte Fior Di Latte Ice Cream	8
Gelato Gianduja Chocolate & Hazelnut Ice Cream	8
Granita al Caffè e Mascarpone Coffee Granita, Whipped Mascarpone	18
Cannolo Siciliano Pig Fat Cannolo, Ricotta, Sicilian Almonds	12
Crostata al Limone Amalfi Lemon Tart, Vanilla Cream	19
Biscotti Misti Italiani A Plate Of Italian Biscuits	10pp
Formaggio A Selection Of Italian Cheeses	34

PLEASE INFORM YOUR WAITER OF ANY ALLERGIES • CREDIT CARD SURCHARGES APPLY
SUNDAYS INCUR A 10% SURCHARGE • PUBLIC HOLIDAYS 15% SURCHARGE
10 % SERVICE CHARGE APPLIES TO TABLES OF 6 OR MORE