

# VIN-CENZO'S

## SNACKS




<b>Ostrica e Aceto Balsamico Bianco</b> Oyster & White Balsamic Dressing	8ea	<b>Capesante, Burro all'aglio e Speck</b> Abrolhos Island Scallop, Garlic Butter & Speck	16ea
<b>Olive Siciliane</b> Marinated Sicilian Olives	12	<b>Gnocco Fritto e Mortadella</b> Fried Pastry, Parmesan Cream, Mortadella	10ea
<b>Focaccia, Ricotta e Olio</b> Focaccia, Whipped Ricotta & Olive Oil	14	<b>Lingua di Vitello Panini</b> Veal Tongue & Scarmorza Sandwich	20
<b>Fiore di Zucchina e Acciuga</b> Zucchini Flower, Five Cheeses & Anchovy	14ea	<b>Arancini con 'Nduja</b> Arancini, Nduja, Salsa Calabrese	18

## SMALL

<b>Fichi con Stracciatella</b> Fig Carpaccio, Hazelnuts, Stracciatella	26	<b>Paté di Fegato d'Anatra</b> Duck Liver Parfait, Fennel Mostarda, Crostini	28
<b>Crudo di Tonno Pane Carasau</b> Tuna Crudo, Tonnato Dressing, Sardinian Crisp Bread	32	<b>Melanzana Norma</b> Fried Eggplant, Tomato Jam, Salted Ricotta	24
<b>Salumi, Giardiniera &amp; Grissini</b> Salumi, Pickles, Grissini	24	<b>Gamberi, Burro ai Crostacei e Bottarga</b> King Prawns, Shellfish Butter, Bottarga	36

Marinated Sicilian Olives

## PASTA

<b>Agnolotti con Pollo e Mortadella</b> 	<b>Gnudi di Spinaci e Ricotta</b> 	<b>Cappelletti all'Aragosta al Nero di Seppia</b> 	<b>Fusilli con Ragù d'Agnello e Rosamarino</b>
Roasted Chicken & Mortadella Agnolotti in Broth	Spinach & Ricotta Dumplings, Brown Butter	Squid Ink Cappelletti, Lobster, Tomato & Basil	Fusilli, Ragù of Lamb Shoulder, Rosemary
36	36	39	38

## LARGE

<b>Pesce All'Acqua Pazza</b>	<b>Passera di Mare</b>	<b>Cotoletta alla Milanese</b>	<b>Pollo al Mattone con Peperoni Piccanti</b>
Roasted Blue Eye Trevalla, Cherry Tomatoes, Garlic & Herbs	Whole Yellow Belly Flounder, Vongole, Sea Blite	Parmesan Crumbed Veal Cutlet, Tomato, Buffalo Mozzarella & Basil	Chicken Cooked Under A Brick, Spicy Peppers
54	MP	58	46

## SIDES

<b>Spinaci alla Crema</b> Cream Spinach & Silverbeet	15
<b>Patatine Fritte con Maionese al Tartufo</b> Chips, Rosemary Salt, Truffle Aioli	15
<b>Rucola e Aceto Balsamico</b> Rocket Salad, Shallots & Aged Balsamic	18

## DESSERT

<b>Gelato e Sorbet</b> House Made Gelato & Sorbet	8
<b>Granita al Caffè e Mascarpone</b> Coffee Granita, Whipped Mascarpone	18
<b>Cannolo Siciliano</b> Pig Fat Cannolo, Ricotta, Sicilian Almonds	18
<b>Torta Caprese</b> Flourless Chocolate Cake	18
<b>Formaggio</b> 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 8 OR MORE (MONDAY - SATURDAY)