

PERSONE

by Gambaro

CRUDI

OSTRICHE

granita al limoncello

natural oyster w/ granita all limoncello (DF) (GF) \$5.5 ea

CRUDO DI CAPESANTE

rapa rossa, rafano

scallop crudo w/ beetroot, horseradish (GF) \$28.5

CRUDO DI TONNO PINNE GIALLE

pompelmo, negroni, alghe marine, emulsione di prezzemolo

tuna crudo w/ grapefruit, negroni, seaweed, parsley emulsion \$27.5

RICCIO DI MARE

crema di baccalá, limone

sea urchin w/ baccalá cream, lemon (DF) (GF) (GFO) \$32.5

ANTIPASTI

TIMBALLO VEGETALE ALLA GRIGLIA

mozzarella, basilico

grilled vegetable timballo w/ mozzarella, basil \$24.5

PROSCIUTTO D'ANATRA

melone sotto aceto, cagliata di capra

duck prosciutto w/ pickled melon, goat's curd (GF) \$24.5

BURRATA

cipolle, olio balsamico

burrata w/ onions, balsamic (V) (GF) \$28.5

GAMBERO REALE OCEANICO

salsa salmoriglio

Skull Island king prawns w/ salmoriglio (GF) \$36.5

CARPACCIO DI CERVO

topinambur, funghi sotto aceto

venison carpaccio w/ pepperberry, parsnip puree, pickled mushrooms \$28.5

POLPETTE CON FINOCCHIO

sugo, basilico

beef, pork and fennel meatballs tomato, parmesan, basil \$19.5

ARANCINI

nduja, cipolle, taleggio

nduja, caramelised onions, taleggio \$19.5

PRIMI

AGNOLOTTI DI MAIALE

burro, salvia, limone

pork agnolotti w/ brown butter, sage, lemon \$34.5

PAPPARDELLE AL RAGU'

pappardelle pasta w/ pork and beef ragu \$34.5

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA

panna, noci

beetroot risotto, w/ cultured cream, walnuts \$29.5

TAGLIOLINI CON AGLIO NERO

peperoncino, aglio e granchio

black garlic tagliolini w/ spanner crab, garlic, chilli \$38.5

SECONDI

PESCE DEL GIORNO GRIGLIATO

brodo di alghe marine, vongole, mandorle affumicate

grilled fish w/ seaweed broth, clams, smoked almond (GF) \$45.5

PORCHETTA

carota, salsa alla maggiorana

pork belly w/ textures of carrot, majoram jus \$45.5

COTOLETTA ALLA MILANESE

limone, rucola

crumbed veal cutlet with lemon, rocket \$49.5

SPALLA D'AGNELLO

verdura saltate, cavolo nero

lamb shoulder w/ roast root vegetables, fermented cavolo nero (serves two-three) (GF) \$120

ARAGOSTA BOLLITA DEL QLD

limone, burro

half qld painted crayfish w/ lemon butter (GF) \$79.5

FILLETO DI MANZO

salsa di rafano, cipolle caramellate,

patate arrosto, salsa al vino rosso

Angus Eye Fillet 200g Stanbroke MB 3+ w/ horseradish soubise, burnt onion, wagyu fat potato, jus (GF) \$59.9

FIorentina

1kg Fiorentina, servita con salsa al vino rosso, patate

1kg T-Bone, aged for minimum of 3 weeks. Served with jus, potato. 30 minute cooking time (GF) (DF) \$145

PIZZE

NAPOLI

pomodoro, fior di latte, basilico

tomato, fior di latte, basil (V) \$21.5

PARMA

pomodoro, fior di latte, rucola, parmigiano, prosciutto

tomato, fior di latte, prosciutto crudo, rocket, parmesan \$26.5

SARDEGNA

salame piccante, peperoni, formaggio di capra

hot salami, peppers, goat's cheese \$27.5

CONTORNI

Insalata di finocchio, certriolo, salsa al prezzemolo

Mixed leaf salad, fennel, cucumber, green goddess (GF) (V) \$12.5

Puree di patate affumicato, Lardo Di Colonnata

Smoked mash potato, Lardo (GF) (V) \$12.5

Mini carote arrostate, nocciole, crema

Roast baby heritage carrots, hazlenut, cultured cream (GF) (DF) \$12.5

Broccolini grigliati, noci, ricotta salata

Grilled broccolini, hazelnut, ricotta salata (GF) (DF) \$12.5

Funghi di bosco, castagne, pangrattato al rosmarino

Mixed wild mushrooms, chestnut cream, rosemary pangrattato \$12.5

Pomodoro, basilico, mozzarella

Tomato, basil, mozzarella \$12.5

V: Vegetarian | VO: Vegetarian Option | GF: Gluten Free | GFO: Gluten Free Option | DF: Dairy Free

PERSONE.COM.AU | @PERSONERESTAURANT | PERSONERESTAURANT

Our produce is delivered fresh and is subject to availability and change. Please be aware that our products either contain or are produced in kitchens which contain and/or use allergens. For allergen free options, please speak with your waitperson. All pasta made fresh at Persone. 15% surcharge applies on public holidays.