

\$75 Banquet Menu

Millers' Local Bakehouse Sourdough
roast garlic butter

Zucchini Alla Scapece
burrata · pine nuts · mint · salmoriglio

Bresaola
shishito peppers · olive oil

Fazzoletti alla Portofino
cherry tomato · pesto genovese · pine nuts · pecorino

Chargrilled Lamb Rump
artichoke alla romana · green peppercorn

Mixed Leaves
eschalot · balsamic

Millefoglie
*rhubarb · lemon crema pasticciera · frangelico ·
caraway seeds*



\$85 Banquet Menu

Millers' Local Bakehouse Sourdough
roast garlic butter

Zucchini Alla Scapece
burrata · pine nuts · mint · salmoriglio

Bresaola
shishito peppers · olive oil

Veal Tartare
*tonnato · cornichons · eschalot · tobasco · mustard ·
pasta fritta*

Fazzoletti alla Portofino
cherry tomato · pesto genovese · pine nuts · pecorino

Ziti
*pork & fennel sausage · chicory · pangratatto ·
ricotta salata · confit chilli oil*

Little Joe Bistecca Gippsland VIC
800g · pure black angus mb4+ · salsa verde

Mixed Leaves
eschalot · balsamic

Gianduja Zuppa Inglese
dulce de leche · coffee zabaglione · cantucci

