



BRISBANE



VERA CUCINA ROMANA  
REAL ROMAN FOOD



SPRING 18

. 95 .

With wine \$135 ½ glass / \$165 full glass

## PRIMI

### FIORI DI ZUCCA

*Fried zucchini flowers filled with mozzarella, anchovies*  
2015 Marco Carpineti 'Cervinara' Bianco

### CARCIOFO ALLA JUDIA

*Fried artichoke, gremolata, lemon mascarpone*  
2016 Poderi del Paradiso Vernaccia

## PASTA

### RIGATONI

*'all'amatriciana'*  
*Tomato sugo, guanciale, chilli, Pecorino Romano DOP*  
2015 Marco Carpineti 'Cervinara' Rosso

### CACIO E PEPE

*Spaghetti 24month Pecorino Romano DOP, black pepper*  
2015 Casale della Ioria Passerina

## CARNE E PESCE

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*Veal, prosciutto, sage, broccolini, lemon*  
2015 Casale della Ioria 'Campo Novo' Cesanese di Piglio

### PESCE DEL GIORNO

*Market fish with fresh shaved fennel, olives, dill mayo*  
2015 Marco Carpineti 'Capolemole'

## DOLCI & FORMAGGI

### TIRAMISU

*Espresso soaked savoiardi, mascarpone, chocolate*  
2010 Poderi del Paradiso Vin Santo

### FORMAGGI

*Italian cheeses, apple, almonds, honey*  
2015 Dinavolino