

LUCIO'S

italian restaurant

Primi Piatti

Entree

OSTRICHE NATURALE CON SALSA DI LATTUGHE Virgin Pacific oysters with iceberg lettuce & verjuice dressing, salmon roe	@ \$3.50
RAVIOLINI DI CAPPESANTE IN BRODO DI PESCE Scallop & black pepper baby ravioli in a rockfish broth with tarragon	\$ 28.00
FIORI DI ZUCCHINI RIPIENI DI GRANCHIO E PEPERONCINO Fried spanner crab & chilli stuffed zucchini flowers, with fennel & cucumber salsa	\$ 31.00
CROSTATINA DI BARBABIETOLE ASPARAGI, E CAPRINO Warm tart of salt roasted baby beets, asparagus, goat's cheese with cab sav dressing	\$ 28.00
BRESAOLA DI PETTO D'ANATRA CON RUGHETTA E PARMIGIANO Duck breast bresaola with pickled mushrooms, wild rocket & shaved parmesan	\$ 31.00
SFORMATO DI FAVE E PECORINO CON INSALATINA DI RADICCHIO Broad bean & pecorino baked custard with cherry tomato & radicchio salad	\$ 29.00
FAZZOLETTI NERI AI FRUTTI DI MARE Black handkerchief pasta with cuttlefish, mussels, prawns & chilli	\$ 32.00
TAGLIOLINI ALLA GRANSEOLA Fine green noodles with blue swimmer crab	\$ 32.00

All of our pastas are hand made daily in house

Prices include 10% Gst

Secondi Piatti
Main Course

PESCE DEL GIORNO Fish of the day	market price
PESCE CON ENDIVIA ALLA GRIGLIA, PORRI E SALSA D'ARANCIO E ZAFFERANO Murray cod fillet with grilled red witlof, baby leeks, orange & saffron dressing	\$ 42.00
ASTICE ALLA GRIGLIA CON FREGOLA E OLIO DI CROSTACEI Grilled Kangaroo Island marron served with fregola & crustacean oil	\$ 45.00
ANATRA ARROSTO AL BALSAMICO SU FOGLIE DI RAPA Balsamic roasted duck with sautéed rapa, garlic & pomegranate vinaigrette	\$ 42.00
INVOLTINI DI QUAGLIE AVVOLTI IN PANCETTA CON CAVOLO NERO Quail involtini with pancetta, cavolo nero, walnuts, preserved lemon & chilli	\$ 39.00
AGNELLO ALLA GRIGLIA CON LE VERDURE, CECI E OLIO AL BASILICO Char grilled lamb backstraps with seasonal vegetables, chickpeas & basil oil	\$ 39.00
MEDAGLIONI DI VITELLO AL LARDO CON CAPONATA DI ZUCCA Veal medallions wrapped in white prosciutto with pumpkin caponata & red wine	\$ 41.00
BISTECCA CON CIPOLLA FONDENTE, FUNGHI E GREMOLATA DI PINOLI Scotch fillet (300g), caramelised onions, roasted field mushrooms, pinenut gremolata	\$ 42.00

CONTORNI

Tomato, Celery & Goats Fetta	\$12.50
Mixed Green Leaf Salad	\$9.50/ \$12.00
Steamed English Spinach with Lemon Dressing	\$13.50
Roasted Kipfler Potatoes with Rosemary & Garlic	\$9.50

I Nostri Dolci
Our desserts

CROSTATINA DI KUMQUAT, MIRTILLI E ZABAGLIONE Cumquat & blueberry tart with glazed zabaglione	\$ 17.50
MOUSSE DI CASTAGNE CON SALSA AL BASILICO Chestnut mousse served with almond biscuit & basil anglaise	\$ 17.50
TORTINO DI MIELE E MASCARPONE CON FRUTTI DI BOSCO Honey mascarpone cheese cake with fresh berries & vincotto	\$ 17.50
BUDINO DI NOCCIOLA, GELATO ALL'OLIO D'OLIVA, FRUTTA CANDITA Hazelnut & chocolate pudding with olive oil ice cream & candied orange	\$ 17.50
SEMIFREDDO AL CAFFE CON LE AMARENE Mocha semifreddo with toffee wafer & sour cherries	\$ 17.50
ASSAGGI Tasting plate of desserts (recommended for 2 persons)	\$ 38.00
FORMAGGI Daily cheese selection	\$ 19.50
CAFFE E TE Coffee and loose leaf teas served with biscottini	\$ 4.50