

A La Carte

Aleppo Pepper Focaccia, Coppertree Butter \$4 pp

Zucchini Flower, Ricotta, Lemon Aspen, Salsa Macha \$6 ea

Black Garlic Taralli, Cantabrian Anchovy, Wattleseed \$7 ea

Scallop, Fennel, Buckwheat, Gnocco Fritto \$8 ea

Abalone Spiedini, Shiitake, Parmesan Custard \$14 ea

Wagyu Tonnato, Crispy Choux, Horseradish \$9 ea

Stracciatella, Green Almond, Green Tomato, Rye Crostini \$27

Kingfish Crudo, Kiwi, Apple, Pistacchio, Shiso \$28

Bone Marrow, Pork Bolognese, Sourdough Crumpet \$28

Pumpkin Agnolotti, Brown Butter, Spiced Pepitas, Sage \$32

Sea Urchin Cannelloni, Spanner Crab, XO, Cime di Rapa \$35

Squid Ink Mafaldine, King Prawns, Mussel Butter, Chilli \$38

Gnocchetti, Pork Sausage Ragù, Chicory, Macadamia \$34

Cabbage, Mushrooms, Barley Miso, Smoked Almond \$32

Murray Cod Fillet, Fennel, Lemon, Colatura di Alici, Corn \$54

Duck Breast, Radicchio, Blueberry, Dianne Sauce \$44

Black Angus Flank Steak, Anchovy Butter, Black Garlic \$49

Crispy Potatoes, Espelette Pepper \$14

Baby Cos Salad, Caesar Dressing, Sourdough, Pecorino \$12

Sheep's Milk Panna Cotta, Pecorino, Rhubarb, Olive Crumb \$18

Mango Sorbet, Coconut, Meringue, White Chocolate \$18

Brown Butter Semifreddo, Caramel, Malt Cruller \$18

Tiramisu della Nonna \$18

DRINKS

COCKTAILS

Fig Negroni \$22

Fig Infused Vermouth, Tanqueray, Campari, Montenegro

Emily's Finest Hour \$22

Gin, Elderflower Liqueur, Strega, Watermelon, Basil

Doctor, Lawyer or Accountant \$20

Spiced Rum, Pino's Limoncello, Ginger

Pino's Sour \$22

Bourbon, Aperol, Pino's Nocino, Lemon, Aquafaba

Permanent Residency \$22

Tequila, Aperol, Pino's Arancello, Mandarin

Fancy Gin & Tonic

With Russo & Russo's House Made Tonic

Four Pillars Bloody Shiraz \$15

Poor Tom's Sydney Dry \$14 Tanqueray \$12

Gin Mare \$14 Seven Seasons "Green Ant" Gin \$15

Moonshiner "Darley St" Newtown Dry \$13

House Made Soda

Russo & Russo Tonic \$7 Ginger & Lemon \$7

Watermelon & Basil \$7 Mandarin \$7

Cinnamon, Nutmeg & Lavender Cola \$7

Bottomless Sparkling Water \$4



APERITIVI

Campari *\$10* Aperol *\$8*

Etna Aperitif *\$12*

Noilly Pratt Extra Dry Vermouth *\$9*

Cocchi Rosa Rose Vermouth *\$9*

Antica Formula Red Vermouth *\$10*

LIGHT SPIRITS

Gin Mare *\$12* Tanqueray *\$10*

Four Pillars Bloody Shiraz *\$15*

Seven Seasons Green Ant Gin *\$15*

Moonshiner Darley St Gin *\$13*

Poor Tom's Sydney Dry *\$ 13*

Biostilla Vodka *\$14*

BEER

Menabrea [**Lager**] *\$12*

Peroni Leggera [**Light**] *\$10*

Heaps Normal [**Non Alcoholic**] *\$12*

Baladin Nazionale [**Pale Ale**] *\$14*

Baladin Nora [**Egyptian Ale**] *\$13*

Baladin Super Bitter [**Strong Ale**] *\$16*

Baladin Rock n' Roll [**American Pale Ale**] *\$15*



Wines by the Glass

SPARKLING

NV Antonutti “*Extra Dry*” Prosecco [*Glera*] \$14

NV Ferrari “*Maximum*” Trento DOC [*Chardonnay*] \$26

WHITE

2022 Maccialupa Greco di Tufo [*Greco*] \$17

2023 Luigi Maffini “*Kratos*” [*Fiano*] \$23

2021 Terraviva “*Marios 49*” [*Trebbiano*] \$23

2022 Agricola MoS “*Tesadro*” [*Chardonnay*] \$19

SKIN CONTACT

2023 Podere Pradarolo “*Ex Alba*” [*Trebbiano*] \$19

2021 Cantina Giardino “*Paski*” [*Coda di Volpe*] \$28

Wines by the Glass

ROSE/CHILLED RED

2022 Caruso & Minini “*Frappo*” Rose [*Frappato*] \$16

2022 Ampelaia “*Un Litro*” [*Alicante/Carignano*] \$16

RED

2023 Gino Pedrotti Schiava Nera [*Schiava*] \$18

2022 Girolamo Russo “A Rina” [*Nerello Mascalese*] \$26

2021 Camigliano “*Nero del Gobbo*” [*Sangiovese*] \$17

2018 Anna Maria Abbona Barolo [*Nebbiolo*] \$38

2020 Lunaria “*Coste di Moro*” [*Montepulciano*] \$18

2016 Fongoli Sagrantino di Montefalco [*Sagrantino*] \$28

DESSERT

2018 Poderi del Paradiso “*San Gimignano*” [*Vin Santo*] \$17

NV Tonelli “*Vino e Visciole*” [*Montepulciano + Cherries*] \$14

SPARKLING

NV Antonutti “*Extra Dry*” Prosecco \$65
[**Glera**] - Friuli

NV Ferrari “*Maximum*” Trento DOC \$120
[**Chardonnay**] - Trentino Alto Adige

2015 Ca'del Vent “*Pensiero*” Brut Franciacorta \$200
[**Chardonnay**] – Lombardia

2022 Vali Unite “*Il Bruto and the Beast*” Pet Nat \$80
[**Cortese**] – Piemonte

2022 Paltrinieri “*Radice*” \$75
[**Lambrusco di Sorbara**] – Emilia Romagna

WHITE

Light, Crisp, Fruity

2023 Zuani “*Sassolino*” \$65

[Pinot Grigio] - Friuli

2023 Balter IGT Vallagrina \$75

[Sauvignon Blanc] - Trentino

2022 Fontanassa “*Roveretto*” Gavi di Gavi \$85

[Cortese] – Piemonte

2023 Bolzano “*Weissburgunder*” \$90

[Pinot Bianco] - Alto Adige

WHITE

Textural, Structured

2022 Alessandro Tofanari “*Vivaio*” \$95

[**Vernaccia**] - Toscana

2022 Occhipinti “*Santa Margherita*” \$205

[**Grillo**] - Sicilia

2023 Terre di Confine “*Lincontro*” \$130

[**Vermentino**] - Liguria

2021 Terraviva “*Marios 49*” Trebbiano D’Abruzzo \$105

[**Trebbiano**] - Abruzzo

2022 Agricola MoS “*Tesadro*” Vigneti delle Dolomiti \$90

[**Chardonnay**] - Alto Adige

WHITE

Dry, Citrusy, Mineral

2022 Macchialupa Greco di Tufo \$78

[**Greco**] - Campania

2020 Carussin Carica l'Asino \$80

[**Carica l'Asino**] - Piemonte

2023 Luigi Maffini "Kratos" Fiano \$110

[**Fiano**] - Campania

2022 Generazione Alessandro Etna Bianco \$100

[**Carricante/Cattaratto**] - Sicilia

2021 Cristiana Maggiolaro "Saro" \$75

[**Garganega**] - Veneto

2022 Cas Al Mat "Intro" \$125

[**Timorasso**] - Piemonte

SKIN CONTACT

2023 Cretapaglia “Sciccu” \$78
[**Guardavalle/Guarnaccia**] - Calabria

2023 Foradori “Fontanasanta” \$170
[**Nosiola**] - Trentino

2022 COS “*Rami*” \$105
[**Inzolia/Grillo**] - Sicilia

2021 Cantina Giardino “*Paski*” \$125
[**Coda di Volpe**] – Campania

2023 Podere Pradarolo “*Ex Alba*” \$90
[**Trebbiano**] - Emilia Romagna

2022 Radikon “*Sivi*” Bianco \$160
[**Pinot Grigio**] - Friuli Venezia Giulia

ROSE/CHILLED RED

2022 Caruso & Minini “*Frappo*” Rose \$75

[**Frappato**] - Sicilia

2019 Mario Macciocca “*Monocromo*” Rosato \$80

[**Cesanese**] - Lazio

2022 Barbacan “*Alpi Retiche*” Rosato \$110

[**Nebbiolo**] - Piemonte

2023 Foradori “*Fuoripista*” \$170

[**Pinot Grigio**] - Trentino

2022 Giorgio Nicolini “*Trevenezie*” Rosso \$115

[**Piccola Nera**] - Friuli

2023 Foradori “*Lezer*” Rosso \$100

[**Teroldego**] - Trentino

2022 Ampelaia “*Un Litro*” Rosso [1000 mls] \$85

[**Alicante/Carignano**] - Toscana

RED

Lighter Bodied, Soft Tannins

2023 Monte Dall'Ora "*Saseti*" Valpolicella Classico \$75
[**Corvina/Corvinone/Rondinella/Oseletta**] - Veneto

2023 Gino Pedrotti Schiava Nera \$85
[**Schiava**] - Trentino

2023 Eugenio Bocchino "*Roccabella*" Langhe \$120
[**Nebbiolo**] - Piemonte

2021 Raica "Sarraiola Rosso" \$160
[**Pascale di Cagliari**] - Sardegna

2022 Girolamo Russo "*A Rina*" Etna Rosso \$120
[**Nerello Mascalese/ Nerello Cappuccio**] – Sicilia

2021 Le Boncie "*Le Trame*" Toscana Rosso \$205
[**Sangiovese**] - Toscana

2022 Occhipinti "*BB*" Bombolieri \$210
[**Frappato**] - Sicilia

RED

Medium Bodied, Earthy

2020 La Visciola “Vicinale” Cesanese del Piglio \$105
[**Cesanese**] - Lazio

2021 COS Cerasuolo Di Vittoria Classico \$130
[**Nero D’Avola/Frappatto**] - Sicilia

2018 Tenuta del Conte “Ciro” Rosso \$95
[**Gaglioppo**] - Calabria

2021 Occhipinti “Sicagno” Nero D’Avola \$165
[**Nero D’Avola**] - Sicilia

2018 Abbona Castiglione Falletto Barolo \$180
[**Nebbiolo**] - Piemonte

2022 Cantine Matrone “Lacryma Christi” Rosso \$88
[**Piedirosso/Aglianico**] - Campania

RED

Medium Bodied, Fruit Driven

2021 Camigliano “*Nero del Gobbo*” \$80

[**Sangiovese**] - Toscana

2019 Hillberg Barbera D’Alba \$105

[**Barbera**] - Piemonte

2017 Poggio Mandorlo “*La Querce*” Montecucco \$120

[**Sangiovese**] - Toscana

2023 Ciu Ciu “*Bacchus*” Rosso Piceno \$65

[**Sangiovese/Montepulciano**] - Le Marche

2023 Dillworth & Allain Dolcetto \$75

[**Dolcetto**] - Macedon Ranges VIC

2021 Elio Altare “*La Villa*” \$315

[**Nebbiolo/Barbera**] - Piemonte

2022 Foradori “*Granato*” \$260

[**Teroldego**] - Trentino

RED

Full Bodied, Powerful

2020 Lunaria “*Coste di Moro*” Montepulciano \$85
[**Montepulciano**] - Abruzzo

2018 Podere Carnasciale “*Il Caberlot*” \$680
[**Caberlot**] – Toscana

2020 Fabiana Calidus Primitivo di Manduria \$85
[**Primitivo**] - Puglia

2020 Elio Altare Barolo “*Arborina*” \$475
[**Nebbiolo**] - Piemonte

2019 Querce Bettina Brunello di Montalcino \$220
[**Sangiovese**] - Toscana

2016 Fongoli Sagrantino di Montefalco \$130
[**Sagrantino**] - Umbria

2018 Caggiano “*Vigna Macchia dei Goti*” Taurasi \$210
[**Aglianico**] - Campania



DESSERT

2023 Piero Gatti Moscato D'Asti [375 mls] \$49

[**Moscato**] - Piemonte

2020 Fabio Perrone “*Cascina Galletto*” [750 mls] \$70

[**Brachetto**] - Piemonte

2018 Lunaria “*Bucefalo*” [750 mls] \$75

[**Malvasia**] – Abruzzo

2018 Poderi del Paradiso “*San Gimignano*” [375 mls] \$63

[**Vin Santo**] - Toscana

NV Corrado Tonelli Vino e Visciole [750 mls] \$90

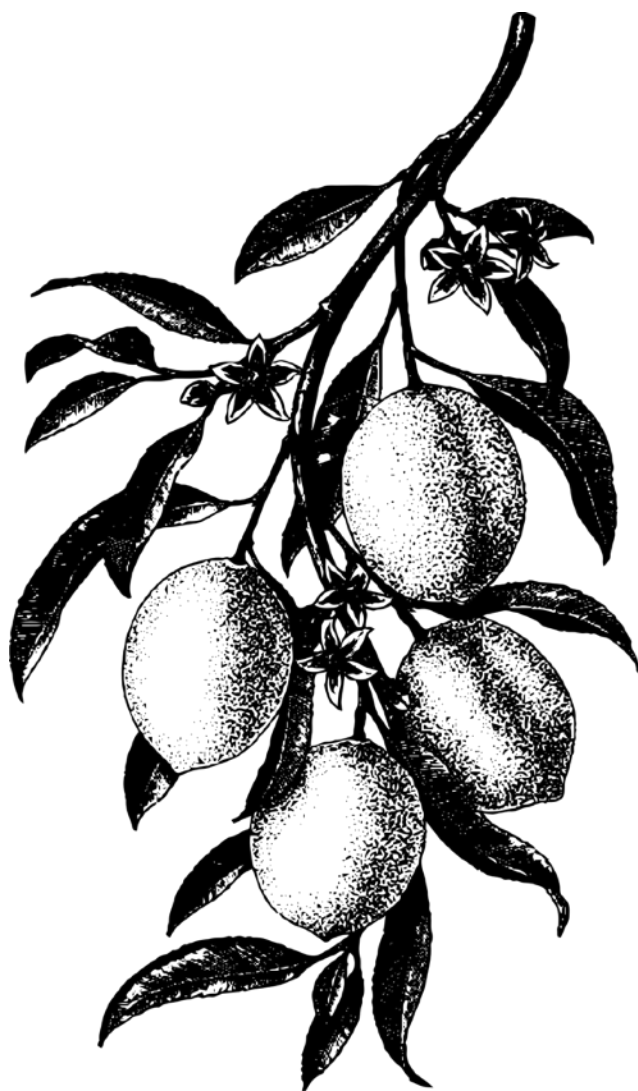
[**Montepulciano**] - Marche

LIQUORI

Frangelico *\$10*
Disaronno Amaretto *\$10*
Mr Black *\$10*
St Germain *\$12*
Cointreau *\$10*
Pino's Limoncello *\$9*
Strega *\$12*
Nonino Prunella Mandorlata *\$15*

AMARI

Amaro del Capo *\$12*
Amaro Camati *\$10*
Nonino Amaro Riserva *\$14*
Montenegro *\$10*
Averna *\$10*
Rucolino *\$12*
Fernet Branca *\$13*
Alpe Genepy *\$15*
Judu Mirto *\$13*
Pino's Nocino *\$9*



DARK SPIRITS

Makers Mark [**Bourbon**] \$10

Bullet [**Rye Whiskey**] \$10

Chivas Regal [**Scotch Whiskey**] \$12

Caol Ila [**Islay Single Malt**] \$16

Sailor Jerry's [**Spiced Rum**] \$10

Flor de Caña 12 Y.O Centenario [**Dark Rum**] \$14



BRANDY - AQUAVITE - GRAPPA

Vecchia Romagna [**Brandy**] \$9

Chateau de Breuil [**Calvados**] \$10

Nonino “*Pirus*” [**Aquavite di Pera**] \$13

Licenza No 1 [**Aquavite di Mele**] \$15

Podere Pradarolo “Vej” [**Grappa di Malvasia**] \$13

Lussurgesi Filu e Ferru [**Grappa di Cannonau**] \$10

Occhipinti [**Grappa di Frappato**] \$18

Questa e Vera “Denim” [**Grappa di Glera**] \$14

Tutto Bene

Aleppo Pepper & Focaccia, Coppertree Butter

Black Garlic Taralli, Cantabrian Anchovy, Wattleseed

Kingfish Tartare, Cucumber, Grapefruit, Rye Crostini

Gigli, Wagyu Ragù, Guanciale, Chicory, Pistachio

Duck Breast, Radicchio, Muscatel, Dianne Sauce

Baby Cos Salad, Caesar Dressing, Sourdough, Pecorino

Tiramisu della Nonna

Tutto Bene Menu - \$79

Classic Matching Wine - \$60

Premium Matching Wine - \$95

The Tutto Bene Menu is served to share. We are more than happy to substitute dishes from our A La Carte Menu, or Specials, to suit dietary requirements or preference.