

Beppi's

PRIMI PIATTI

- Melanzane al Forno con Pomodoro e Formaggio di Asiago e Parmigiano** \$28 \$34
Eggplant baked with layers of tomato, Asiago & Parmesan cheese
- Fichi Freschi Avvolti in Prosciutto e Salsa ai Quattro Formaggi** \$29 \$34
Fresh figs folded in prosciutto with gorgonzola and four cheese sauce
- Funghi di Campo Portobello Marinati in Varie Erbe Miste** \$19
Baked portobello field mushroom marinated and baked with mixed herbs
- Carpaccio di Manzo con Rucola, Sedano Veronese e Scaglie di Parmigiano** \$29
Fillet of raw beef thinly sliced with rocket, celeriac & horseradish cream & shaved parmesan
- Frittelle di Annate di Nuova Zelanda con salsa Tartara e Limone** market price
New Zealand freshwater whitebait fritters served with tartare sauce and lemon
- Fiori di Zucchine Ripieni con Ricotta e Funghi Porcini** \$30 \$38
Home grown Zucchini flowers with ricotta, basil and Porcini Mushroom filling
- Italian Prosciutto di San Daniele Friulano con Melone** \$32
Northern Italian cured prosciutto di San Daniele Friulano with rock melon
- Fritto di Gamberi, Calamari e Zucchine Croncanti** \$29 \$38
Crisp fried prawns & calamari served with zucchini sticks & lemon
- Avocado con Gamberi Granchio, Cape Sante e Salsa Rosa** \$30
Avocado with prawns, scallop, king crab meat, lemon and cocktail salsa
- Zuppa di Cozze Con Brodo Di Pesce Aglio Vino e Pomodoro** \$19
Mussels in fishstock, wine, tomato, parsley and garlic
- Minestrone Friulano di Verdura Mista, Fagioli e Pasta** \$19
Mixed vegetable soup cooked in beef stock, beans and pasta
- Ostriche di Rocca con Limone e Salsa Rosa** 1/2 dz 1dz
Rock oysters with a Beppi's sauce & lemon \$24 \$36

PASTA

- Tagliatelle con Lepre, Porcini Prosecco salsa** \$29 \$38
Home made Tagliatelle pasta with a hare, Porcini and Prosecco sauce
- Gnocchi di Patate con Gorgonzola e Formaggio di Asiago** \$26 \$32
Potato dumplings with gorgonzola, four cheeses & Asiago cheese sauce
- Ravioli Ripieni con Granchio, Gamberi e Polpa di Aragosta** \$34 \$39
Home made pasta with filling of fresh crab, lobster & prawn salsa
- Tagliolini di Spinaci con Gamberi, Aglio, Prezzemolo e Peperoncino** \$29 \$39
House made spinach tagliolini pasta served with prawns, garlic & olive oil
- Capelli d'Angelo con Gamberi e Carne di Granchio e Aragosta** \$34 \$40
Angel hair pasta with prawns, crab & lobster meat and saffron sauce

Beppi's

P E S C E

Filetti di Pesce (Garfish) alla Griglia con Salsa Rosa e Oregano \$30 \$40
Fillet of Garfish grilled & served with a light tomato & oregano sauce

Code di Gamberoni con Zucchine e Peperoni al Burro \$35 \$41
Shelled King Prawn sauteed with zucchini & capsicum lobster sauce

Filetti di Pesce di San Pietro al Burro e Limone market price
Local John Dory fillet grilled & served with roasted capers and lemon

Scampi alla Griglia Marinati con Erbe e Brandy market price
West Australian scampi marinated with spices grilled in the shell with brandy

Barramundi Selvatico alla Griglia con Pate d'Olive \$41
Wild Barramundi fillet grilled and served with olive pate and lemon

Aragosta alla Griglia con Limone e Prezzemelo \$80
Whole green lobster grilled in the shell with herb butter, lemon & parsley

Sogliola alla Griglia con Limone e Dragoncello \$39
Whole lemon sole grilled with lemon & tarragon

C A R N E

Polastrello con salsa di Vino Rosmarino e Aglio \$39
Spatchcock baked with rosemary, garlic & white wine

Costata Fiorentina alla Griglia con Rosmarino \$45
Grain fed beef T-Bone grilled with rosemary & garlic

Osso Buco Friulano con Piselli e Polenta alla Griglia \$39
Veal shank in wine, tomato and spices served with peas and grilled white polenta

Anitra di Campo Brasata con Arancio e Prosciutto \$41
Free range de-boned duck braised with orange & Prosciutto di San Danielle

Costoletta di Vitello Impanata con Gremolata di Pane e Erbe \$39
Veal cutlet crumbed with herb & bread & shallow fried in butter

Fettine di Manzo al Brandy e di Senape e Panna \$40
Medallions of beef with rosemary, brandy, cream and mustard seed

Beppi's Veal Saltimbocca con Formaggio, Prosciutto e Salvia \$39
White veal scaloppine folded with Italian Prosciutto, Asiago cheese & sage

Please ask your Waiter for the seasonal vegetables available from Beppi's own farm \$8.50

Insalata di Rucola Rocket salad or Mixed with Radicchio and parmesan \$8

Insalata Primavera Tomato, basil, bocconcini and anchovies **side** \$9 **entree** \$18