

# SOCIETY PIZZA BAR

## ANTIPASTI

<b>BOMBETTE DI PARMIGIANO</b> BITE SIZED PUFFED CHEESE BALL, ROLLED PANCETTA (3 PER SERVE)	\$10
<b>OLIVES (GF)</b>	\$9
<b>WHITE ANCHOVIES</b> MARINATED IN EVO, GARLIC, CHILLI, PARSLEY	\$10
<b>ARANCINI</b> PORCINI AND TRUFFLE (5 PER SERVE)	\$18
<b>CALAMARI FRITTI</b> SHALLOW FRIED, LIGHTLY DUSTED, HOUSE AIOLI	\$19
<b>CAPRESE</b> HEIRLOOM TOMATO, BASIL, BUFALA (GF)	\$19
<b>ZUCCHINI ALLA SCAPECE</b> MARINATED IN GARLIC & MINT, STRACCIATELLA, HAZELNUTS (GF)	\$17
<b>PARMIGIANA</b> EGGPLANT LAYERED W. TOMATO, EGG, FIOR DI LATTE (GF)	\$17
<b>OCTOPUS</b> GRILLED ON A BED OF GAZPACHO, STRACCIATELLA, BLACK GARLIC OIL (GF)	\$25
<b>BEEF TARTARE</b> SERVED ON A POLENTA CHIP, GRATED TRUFFLE PECORINO (3 PER SERVE)	\$23
<b>BURRATA</b> NECTARINES, BLACK GARLIC, HONEY, WALNUTS, POMEGRANATE VINEGAR (GF)	\$19
<b>PROSCIUTTO</b>	\$9
<b>BRESAOLA</b> (AIR-DRIED BEEF)	\$9
<b>WOODFIRED FOCACCIA</b> ROSEMARY	\$13
TOUCH OF TOMATO, OREGANO, GRANA PADANO	\$14
<b>PIZZETTA 'MANTOCCI'</b> PECORINO INFUSED FOCACCIA, 19HR HOUSE CURED SHAVED PORK CHEEK	\$19

## SCHIACCIATA

<b>SEMPLICE</b> GARLIC & MOZZARELLA	\$17
<b>CIME DI RAPA E PECORINO</b> SAUTEED WILD GREENS, PECORINO, TOMATO, CHILLI	\$18

## PASTA

<b>LASAGNA</b> BEEF RAGU	\$28
<b>PENNE BOLOGNESE</b>	\$25
<b>PENNE NAPOLITANA</b>	\$23
<b>PAPPARDELLE</b> VEAL OSSO BUCO RAGU	\$30
<b>GNOCCHI</b> TRUFFLE, MUSHROOMS, CREAM (GF)	\$29
<b>SQUID INK SPAGHETTI</b> BLUE SWIMMER CRAB, CHERRY TOMATOES, HINT OF CHILLI	\$36
<b>PACCHERI ALLA NORMA</b> TOMATO, EGGPLANT, SMOKED EGGPLANT CREAM, SALTED RICOTTA	\$28
<b>RIGATONI</b> SPICY VODKA SAUCE, STRACCIATELLA CHEESE	\$30

## CONTORNI

<b>ROCKET &amp; GRANA</b> (GF)	\$10
<b>SEASONAL GREENS</b> (GF)	\$10
<b>SHOE STRING FRIES</b> ROSEMARY & GARLIC (GF)	\$9

## BAMBINI

<b>PENNE BOLOGNESE</b> CLASSIC RAGU	\$15
<b>PENNE NAPOLITANA</b> SIMPLE TOMATO SAUCE	\$13
<b>KID'S MARGHERITA</b>	\$16
<b>KID'S MARGHERITA</b> W HAM	\$17

# SOCIETY PIZZA BAR

## PIZZA ROSSA

<b>MARGHERITA</b> FIOR DI LATTE, BASIL	\$22
<b>BUFALA</b> BUFALA AND BASIL	\$24
<b>GAMBERI</b> PRAWN, CHILLI	\$28
<b>SEI PAZZU</b> FIOR DI LATTE, HOT CACCIATORE	\$27
<b>GIGI</b> FIOR DI LATTE, SMOKED LEG HAM, MUSHROOM	\$27
<b>DIAVOLA</b> FIOR DI LATTE, SPICY SALAMI, ONION, OLIVE, ROASTED CAPSICUM, CHILLI	\$28
<b>PORCHETTA</b> FIOR DI LATTE, CARAMELISED ONION, SLOW-ROASTED PORK BELLY, RADICCHIO	\$29
<b>CAPRICCIOSA</b> FIOR DI LATTE, SMOKED LEG HAM, MUSHROOM, OLIVE, ARTICHOKE	\$29
<b>SALSICCIA E PORCINI</b> BUFALA, PORCINI MUSHROOM, SAUSAGE, CHILLI	\$30
<b>RUCOLA</b> FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, ROCKET, SHAVED GRANA PADANO	\$30
<b>DON MARCO</b> SMOKED LEG HAM, RICOTTA, SHAVED GRANA PADANO	\$27
<b>SICILIANA</b> FIOR DI LATTE, EGGPLANT, RICOTTA, SHAVED GRANA PADANO	\$27
<b>NO BORSA</b> FIOR DI LATTE, CAPSICUM, ARTICHOKE, EGGPLANT, ZUCCHINI	\$27
<b>CALZONE DI PIPPO</b> CLASSIC FOLDED PIZZA FILLED W. SMOKED LEG HAM, RICOTTA	\$27

## PIZZA BIANCA

<b>PATATE</b> FIOR DI LATTE, POTATO, ROSEMARY	\$25
<b>VERNAMONTE</b> FIOR DI LATTE, GORGONZOLA PICCANTE, SMOKED LEG HAM, TRUFFLE OIL	\$28
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PROVOLONE, GRANA PADANO	\$28
<b>DON LUCA</b> FIOR DI LATTE, CHERRY TOMATOES, HOT CACCIATORE, RICOTTA	\$28
<b>CIME DI RAPA E SALSICCIA</b> BUFALA, SAUSAGE, SAUTÉED WILD GREENS, CHILLI	\$29
<b>PROSCIUTTO E FICHI</b> FIOR DI LATTE, FIGS, PROSCIUTTO DI PARMA, GORGONZOLA DOLCE	\$30
<b>MANTINI</b> FIOR DI LATTE, POTATO, MUSHROOM, SAUSAGE, ROSEMARY	\$28
<b>BURRATA E TARTUFO</b> TRUFFLE PASTE, FIOR DI LATTE, CHERRY TOMATOES, PORCINI, PROSCIUTTO DI PARMA, WHOLE BURRATA	\$34
<b>MARCANTONIO</b> FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, RICOTTA, TRUFFLE OIL	\$30
<b>MAGIC FUNGHI</b> FIOR DI LATTE, PORCINI MUSHROOM, SHAVED GRANA PADANO, TRUFFLE OIL	\$27
<b>CUCUZZA</b> FIOR DI LATTE, PRAWN, CHAR-GRILLED ZUCCHINI	\$28
<b>BRESAOLA</b> FIOR DI LATTE, BRESAOLA (AIR-DRIED BEEF), ROCKET, SHAVED GRANA PADANO	\$30
<b>CALZONE DI BOVI</b> FOUR CHESES, PROSCIUTTO DI PARMA, ROCKET, WALNUTS	\$29

GLUTEN FREE	+\$5
VEGAN CHEESE	+\$3

## DOLCI

<b>TIRAMISU</b>	\$13
<b>NUTELLA PIZZA</b>	\$16
<b>CHEESECAKE</b> VANILLA & RICOTTA, TOPPED WITH NUTELLA & CHOCOLATE PIECES	\$14
<b>VEGAN CHEESECAKE</b> BISCOFF CRUMBLE, COCONUT & CACAO CREAM, BERRIES	\$16
<b>AFFOGATO CON FRANGELICO</b>	\$16
<b>KID'S GELATO</b> ONE SCOOP, CHOCOLATE TOPPING	\$6

10% SURCHARGE ON PUBLIC HOLIDAYS

WE CANNOT GUARANTEE A FULLY GLUTEN FREE OR VEGAN ENVIRONMENT AS CROSS CONTAMINATION MAY OCCUR