

PICCOLI APPETITI

Olive all'ascolana
Crumbed green olives w/- goats cheese

Barbabietole con ricotta
Organic baby beetroot & baked ricotta

Parmigiana di melanzane
Eggplant confit w/- tomato jam

Calamari sant' Andrea
Fried calamari on roquette salad

**Spiedino di gambero e capesanta
al pane profumato**
Prawn & scallop w/- herbs & citrus crumbs

Petali d'Anitra su polenta croccante
Duck breast on crispy polenta

Salsiccia di wagyu con foglie di patate
Spicy wagyu sausage on potato chips

Caprese di Bufala
Buffalo mozzarella, tomato & basil jelly

Affettati misti con abbinamenti
*Selection of Italian cold meats
w/- accompaniments*

Sublime variazione di tonno
Sublime trio of tuna

**I grandi formaggi italiani
con abbinamenti**
*Choose your sublime pleasure from 1 of 4 Italian
cheeses w/- accompaniments
- 40 grams of cheese*

PRIMI

Zuppa Fagioli con pasta alfarro
*Peasant style vegetable & bean soup
with buckwheat pasta*

Lasagna al forno
Traditional Italian lasagna

Gnocchi di patate mare e monti
*Potato Gnocchi w/- king prawns & porcini
mushrooms*

Rigatoncini con brasto di agnello
Rigatoncini w/- braised lamb

**Straccetti di farina di ceci, con broccoli
aglio olio e peperoncino**
*Pasta of chickpea flour w/- broccoli,
garlic oil & chilli*

Risotto alla milanese con balsamico
Risotto w/- saffron & aged balsamic



snow pony
café • wine bar • restaurant

SECONDI

**Petto d'anitra con timballo di pere
e fondo al marsala**
*Duck breast on a pear timballo with marsala
juice*

**Medaglioni di vitello con risotto
zafferano e pancetta croccante**
*Veal medallion w/- saffron risotto & crispy
pancetta*

**Bistecca di manzo con pure di sedano
rapa e salsa vino rosso**
*Grass fed Tasmanian Black Angus striploin
- 2.3 marble scoring w/- celeriac puree red wine
reduction*

**Tagliata di wagyu con torta di patate
e sale al tartufo bianco**
*Wagyu rump w/- baked potatoes & white truffle
salt*

**Filetto di barramundi con fregola
emulsione
di peperoni e campari**
*Fillet of Barramundi w/- oven roasted pasta pearls,
red capsicum & campari emulsion*

Zuppa di pesce con ciabatta all'aglio
*A mountain of Buller - braise soup w/- garlic
ciabatta*

INSALATE

Finocchio mela verde olio e limone
Fennel & green apple w/- oil & lemon

Spinaci, bietole e caprino
Spinach, beetroot & goats cheese

CONTORNI

Patate, aglio e rosmarino
Kipfler potatoes w/- garlic & rosemary

Fagiolini e broccolini con burro
Green beans & broccolini w/- butter

Patatine fritte
Snow Pony's Famous Fries

DOLCI

Tiramisu tradizionale
Traditional tiramisu

Crema caramellata
Creme brulee

Baba al rum
Italian brioche w/- mambo dry rum

Snow Pony's famous Pavarotti for Two
*Vanilla bean semi freddo bombe glace, hot chocolate
centre, coated in Italian meringue*

FORMAGGI

**I grandi formaggi italiani
con abbinamenti**
*Sublime pleasure of 4 Italian cheeses
w/- accompaniments
- 40 grams of each cheese*