

BONDI TRATT

LUNCH & DINNER

毎日ランチ 12:00~ | ディナー 17:00~

予約を強くお勧めします

週末は10%の追加料金がかかります

祝日には15%の追加料金がかかります

TはTrattの名物料理

VはベジタリアンWはビーガン

ボンダイ トラット ワイングラス 2個入り	37
ボンダイ トラット コースター 4枚セット	32

ANTIPASTI

フォカッチャ&リオピスタ エクストラバージンオリーブオイル W	3.5個
ガーリックトルコパン V	9.5
オリーブのマリネ、牛のフェタチーズとデュッカ、フォカッチャ V	23
新鮮な南海岸産の牡蠣、レイトハーベストピネガー、1個7ドル 6個42ドル 12個84ドルの黒コショウ	
タラマディップ、ボツタルガとフェネルの花、ハーブフラットブレッド T 23	
ヤギのフェタチーズとレモンを詰めた衣付きズッキーニの花、2個で17ドル トリュフ入りで34ドル	ハチミツ、ペコリーノVチーズ4個
ツナタルタル、クレームフレッシュ、ブラッドオレンジ、タマネギ、チャイブ、マンダリンオイル、ウィットロフ、シューストリングポテト	35
タルタルステーキ、トリュフマヨネーズ、パルメザンチーズ、ジビエチップ	35
カリカリイカのフリッティ、アイオリ、ルッコラ	34
トマトスーゴ、スモークスカモルツァ、34 42 リコッタ、ハーブトーストのラムミートボール焼き	
ガーリックとチリバター、水牛のモッツァレラチーズでローストしたバグ（小型甲殻類） T 45 80	
前菜プレート: オリーブ、フムス、牛フェタチーズ、チェリートマトとバジルのベスト、セラノ、マイルドサラミ、ピカンテサラミ、ピクルス、ロックメロン、グリルドペッパー、フラットブレッド	54

INSALATE & CONTORNI

トマトとキュウリのパンツァネッラ、水牛モッツァレラ V	32
クリスピー芽キャベツ、ひよこ豆、ザクロ、ピクルス玉ねぎ、ハーブ W	28
ルッコラ、フェネル、洋ナシ、ヤギのチーズ、クルミ、パルサミコドレッシング V	28
ミックスサラダリーフ&ハーブ、マスタードドレッシング、パルメザンチーズ V 17	
焦がしナス、ガーリックタヒニヨーグルト、ヘーゼルナッツ、ハーブ V 18	
カリフラワーの花のフリッティ、マヨネーズ、グレモラータ、チリドレッシング V 18	
モロッコ風ハニークローストパンキン、フェタチーズ、スモークアーモンド V18	
グリルしたブロッコリーニ、生ハムとパンのパングラッター、レモン 18	
いんげん豆とニンニクの芽のソテー V 17	
フライドポテト&アイオリソース V	16.5

PIZZE

リクエストがない限り、すべてのピザにはチーズが含まれており、手で伸ばされます

グルテンフリーベース 3 | アンチョビを追加 3 | オリーブを追加 3 (トマトベ

ROSSE ース)

マルゲリータ :フィオル・ディ・ラテ、バジルV	27
生ハム :フィオル・ディ・ラテ、スモークレッグハム、パイナップル	32
マイルドペパロニ :フィオールディラッテ	32
ディアボラ :スモークスカモルツァ、ホットペパロニ	32
カブリチョーザ: フィオル ディ ラテ、ハム、マッシュルーム、オリーブ、アーティ チョーク 32	
カボチャ :フィオール・ディ・ラッテ、カボチャ、シルバービート、オリーブ、タマネギ、フェタチーズ、ロケットV	31
ラムコフタ :フィオールディラッテ、キャラメルオニオン、オリーブ、シルバービート、プロヴォローネ、ハリッサヨーグルト 32	
エビ :フィオル・ディ・ラテ、ガーリック、チリ、バジルベスト、ルッコラ (マスカルポーネベース)	36
ポテトとハチミツのローストガーリック :フィオールディラッテ、キャラメルオニオン、ローズマリー、ヤギチーズ V	30
トリュフをかけた 4 つのチーズ: フィオール ディ ラテ、ゴルゴンゾーラ、プロヴォローネ、パルメザン、ルッコラ、レモン VT	31
イタリアンソーセージとブロッコリーニ :スモークフィオル・ディ・ラテ、ベスト、セミドライトマト	32

PASTA

パスタは自家製 グルテンフリー (ビーガン)ニョッキ&パスタ 3	
リコッタチーズのニョッキ、ナポリソース、リコッタチーズ、バジル V	34
リガトーニ、ナポリソース、リコッタチーズ、バジル V	34
フライパンで焼いたリコッタニョッキ、緑の野菜、トウモロコシ、セミドライトマト、ヤギのチーズ V	38
リコッタチーズのニョッキ、ラガーボローネゼ、リコッタチーズ、バジル	38
パツパルデッレ、ラガーボローネゼ、リコッタチーズ、バジル	38
エンジェルヘア、リトルネッククラム、チリ、ニンニク、白ワイン、パセリ 41	
エンジェルヘア、レアキハダマグロ、ズッキーニ、ロケット、チリ、レモン、ケッパー	42
マファルディン、ポークソーセージ、エビ、チリ、出汁バター	42
スパゲッティ、ブルースイマークラブの肉、イカ、青ニンニク、唐辛子、ラビニT	42

PESCE

ムール貝 600g、スパイシートマト、ピキージョペッパー、バジル、チップス 38	
クリスピーな衣をつけたベビースナッパーの切り身とチップス、ピクルス、タルタル 39	
カッチュッコ: イタリア風トマトの魚のシチュー、白身魚、丸ごとの虫、ムール貝、アサリ、ホタテ、トーストしたサワードウとアイオリ	53

CARNE

レンジャーズバレー和牛ランプ 7+、ダイアンソース、フライドポテト 300g 59 600g 115	
--	--

DOLCI

ティラミス、チョコレート削り V	21
ソフトチョコレートタルト、ブラックベリー、ナッツクランチ、ヘーゼルナッツジェラート V	21
アップル、ストロベリー、ルバーブクランブル、バニラビーンズジェラート V 21	
ゼッポレ (リコッタチーズドーナツ) 、チョコレートソース、バニラジェラート VT	21
ジェラート&シャーベットセレクションV	1スクープあたり5.5
アマレット、フランジェリコ、またはリコールのアフォガート 43 V	21

BONDI TRATT COCKTAILS

Bondi Negroni Bondi Liquor Co gin, Poor Toms Imbroglio, Maidenii 25
 ブーム ブームボンダイ リカー カンパニー シトラスジン、エルダーフラワー、レモン、プロセッコ24
 リモンチェットロ スプリッツプロセッコ、リモンチェットロ、ソーダ22
 ボンダイリカーカンパニー マティーニ
 ソルトウォータージン (オリーブ)またはシトラスジン (レモンスライス)

CLASSIC COCKTAILS

アペロールスプリッツプロセッコ、アペロール、ソーダ水
 ネグローニジン、カンパリ、ベルモット
 ネグローニ・スバリアートカンパリ、ベルモット、プロセッコ
 マルガリータテキーラ、コアントロー、ライム
 ベリーニプロセッコ、ピーチビュレ、リキュール
 エスプレッソ マティーニウオッカ、カルア、クレーム ド カカオ、エスプレッソ
 コスモポリタンウオッカ、コアントロー、クランベリー、ライム
 モヒートホワイトラム、フレッシュライム、ミント、ソーダ

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

エルダーフラワーソーダパンチオレンジとミント、エルダーフラワー、ソーダを混ぜたもの17
 マイトタイクランベリージュース、マンゴービュレ、ミント、トロピカルミックス17

BEER

ボンダイ ブリュワーイング カンパニー ビーチ ビール ボンダイ XPA 4.7%フレッシュ
 シトラス & フラワー
 ヤングヘンリーズ ナチュラルラガー 4.2%無濾過、伝統的なドイツ
 スタイル。ライトモルトヤングヘンリーズ ニュータウナー ペールエール
 4.8%キリッとした良質のモルト、ホップ。当店のお気に入り。のペールエールシド
 ニー ブリュワリー ビルスナー 5.0%典型的なチェコスチール、スパイシーな苦味、
 ほのかなモルトシドニー ブリュワリー ラガー 4.7%す
 っきりと飲みやすく、軽い風味シドニー ブリュワリー イースト コースト
 IPA 7%アメリカのペールエールのような、柑橘類とト
 ロピカルフルーツの味。パンチの効いた味わいです。

シドニー ブリュワリー ダーク ラガー 4.9%黒
 ビール、濃厚なチョコレートとコーヒーの香りペ
 ローニ ナストロ アズーロ 5.1% メナブ
 レア ピオンダ プレミアム ラガー 4.8% クーパーズ プレ
 ミアム ライト 2.9% カールトン ゼロ 0%

CIDER

シドニー醸造所 オリジナルサイダー 4.5% シドニー醸造
 所 アガベジンジャーサイダー 4.5%

JUICE

オレンジ | クランベリー | ルビーグレープフルーツ | リンゴ | トマト

SOFT DRINKS

バンダバーグジンジャービール
 コカコーラ | コーク ノーシュガー | レモネード | ジンジャーエール
 ルビーグレープフルーツソーダ
 レモンアイスティー | スパークリングハイビスカスアイスティー (どちらも甘口)8
 スパークリングウォーター (1人あたり) 4

週末は 10% の追加料金、祝日は 15% の追加料金 | オーナー ジョー・パブロピッチ、シェフ & アラスデア・フランス、GM | www.bonditrattoria.com.au @bonditratt

WINE

当店のワインリストはイタリアワインとオーストラリア産のイタリア品種に特化しています。リースリングやフラン
 ス産のロゼワインは取り扱っておりません。

愛情を込めて栽培され、厳選されたワインは、当店の料理にぴったり合うと思います。ぜひおすすめをお尋ねください。

ORはオーガニック、PFは
 防腐剤不使用

SPARKLING & CHAMPAGNE

シンフォニア プロセッコ NVさわやかでドライ、軽いフルーツ17 | 74
 シャンパン コレット NV 375ml 84 | 750ml 145
 スパイシーな花の香り、トースト、桃、そして楽しい時間

WHITE BY GLASS & BOTTLE

ザ・パス ソーヴィニヨン・ブラン2023 15 | 63
 グーズベリー、ライム、典型的なマルボロ
 カサルフォルテ ピノ グリージョ2022 リンゴ、ナシ、花16 | 63
 シンフォニア アルネイス2022 洋梨、レモン、ミネラルソルト16 | 66
 ティモ ヴェルメンティーノ2022 花とライム、ローズマリーと桃18 | 73
 ローゼンタール シャルドネ2023 18 | 73
 クリーミーなストーンフルーツ、プリオッシュ、トースト、そしてほのかな海の香り

WHITE BY BOTTLE

ヤラン ピノ グリージョ2024または軽くてフルーティー。洋ナシ、メロン、ライム55 ジュール テイラー ソーヴィニヨン ブラン
 2023 マルボロの最高のもの、グレープフルーツ、柑橘類、ハーブ 71
 タロ フィアーノ2021 花、桃、イタリアの夏パトリック サリバン シャルドネ2023 新鮮な
 オーク、バニラ、柑橘類、そしてほんのりとしたミネラル 74
 76

ロベサル ロード バッチャント シャルドネ2022 バターとオーク、白桃、柑橘類、ピ
 スケットピエロパン ソアーヴェ2023 スティリーライム、スイカ
 スラ、ライチ 81
 87

ROSÉ

ゴールドデン チャイルド シラー ロゼ2023 フルーティー、ピンクグレープフルーツ、ライト18 | 73
 イン プライズ オブ シャドウズ サンジョヴェーゼ グルナッシュ ロゼ2024 18 | 73
 私たちのお気に入り。イチゴ、スイカ、クランベリー、スチールのようなドライな後味

RED BY GLASS & BOTTLE

マノロ モンテプルチャーノ2021 ジューシーなブラム、 15 | 63
 スパイス、すぐに柔らかくなる軽めから中程度のタンニンシル プーモ サンジョヴェーゼ2022
 チェリージャム、ブルーベリー、簡単なイタリア 16 | 67
 ンピクニックライトハンド ピノ ノワール OR 2023 風味豊か。ジビエ、プ
 ラム、イチゴプリモ エステート シラーズ サンジョヴェー 18 | 79
 ゼ2023 熟したブラム、ベツパー、スパイスビスカルド ネロパッソ
 2020 セミドライフルーツ、スモーキー、コーヒー 19 | 81
 19 | 81

RED BY BOTTLE

シエロ ネロ ダヴォラ OR 2020 無濾過、ブラム、ココア、スパイス 69
 ビラソン ブルー シラーズ2022 やや強引なバロッサ 71
 デ アンジェリス ロッソ ピチーノ2021 ジューシーなベリー、スマレ、素晴らしい飲み口 71
 リバーズレーンシラーズ2018 OR豊かなベリー、チョコレート、滑らかなタンニン77
 シェラー グルナッシュ2023 PFブラックベリージャム、厚く塗る 81
 ロベルト・サロット ランゲ ネットビオーロ2021 85
 ブラックベリー、コショウ、上質なタンニンと長い余韻
 ジョン・デュバル プレクサス SGM 2021 ダークフルーツ、ドライハーブ 96
 ワイルド ダック クリーク スプリングフラット シラーズ2021 104
 ブラッドブラム、ブルーベリー、リッチな食感

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE