

# BONDI TRATT

## LUNCH & DINNER

Almoço de 7 dias a partir das 12h | jantar a partir das 17h

Reservas altamente recomendadas

Uma sobretaxa de 10% se aplica nos finais de semana

Uma sobretaxa de 15% se aplica em feriados

T é para prato exclusivo do Tratt

V é para Vegetariano VV é para Vegano

Caixa de 2 taças de vinho Bondi Tratt	37
Conjunto de 4 bases para copos Bondi Tratt	32

## ANTIPASTI

Azeite virgem extra Focaccia & Rio Vista VV	3,5 cada
Pão turco de alho V	9,5
Azeitonas marinadas, queijo feta de vaca e dukkah, focaccia V	23
Ostras recém-descascadas da Costa Sul, vinagre de colheita tardia e US\$ pimentas pretas	7 por 1   \$ 42 para 6   US\$ 84 por 12
Molho de tarama, pólen de bottarga e erva-doce, pão achatado de ervas T 23	
Flores de abobrinha empanadas recheadas com queijo feta de cabra e 34 por 4 mel trufado, pecorino V	limão, US\$ 17 para 2   US\$
Tártaro de atum, creme fraiche, laranja sanguínea, cebola, cebolinha, óleo de tangerina, witlof, batata palha	35
Steak tártaro, maionese trufada, parmesão, fichas de jogo	35
Fritti de lula crocante, aioli, rúcula	34
Almôndegas de cordeiro assadas em sugo de tomate, scamorza   42 ricota, torrada com ervas	defumada, 34
Bugs (pequeno crustáceo) assado com manteiga de alho e pimenta, mussarela de búfala T 45   80	
Prato de antepastos: azeitonas, homus, queijo feta de vaca, tomate cereja e pesto de manjerição, serrano, salame suave, salame piccante, pickles, melancia, pimentão grelhado, pão achatado	54

## INSALATE & CONTORNI

Panzanella de tomate e pepino, mussarela de búfala V	32
Couve de Bruxelas crocante, grão de bico, romã, cebola em conserva, ervas VV	28
Rúcula, erva-doce, pêra, queijo de cabra, nozes, molho balsâmico V	28
Salada mista de folhas e ervas, molho de mostarda, parmesão V 17	
Berinjela carbonizada, iogurte de tahine com alho, avelãs, ervas V 18	
Fritti de flor de couve-flor, maionese, gremolata, molho de pimenta V 18	
Abóbora marroquina assada com mel, queijo feta e amêndoa defumada V18	
Brócolis grelhado, presunto e pão pangrattato, limão 18	
Feijão verde salteado e brotos de alho V 17	
Batatas fritas e aioli V	16,5

## PIZZE

Todas as pizzas contêm queijo, a menos que solicitado, e são esticadas à mão

Base 3 sem glúten | adicione anchovas 3 | adicione

**ROSSE** azeitonas 3 (base de tomate)

Margherita: fior di latte, manjerição V	27
Presunto: fior di latte, presunto defumado, abacaxi	32
Pepperoni suave: fior di latte	32
Diavola: scamorza defumada, calabresa picante	32
Capricciosa: fior di latte, presunto, cogumelo, azeitonas, alcachofra	32
Abóbora: fior di latte, abóbora, beterraba plateada, azeitonas, cebola, queijo feta, rúcula V	31
Kofta de cordeiro: fior di latte, cebola caramelizada, azeitonas, beterraba plateada, provolone, iogurte harissa	32
Camarões: fior di latte, alho, pimenta, pesto de manjerição,	36
<b>BIANCHI</b> rúcula (base de mascarpone)	
Batata e alho assado com mel: fior di latte, cebola caramelizada, alecrim e queijo de cabra V	30
Quatro queijos trufados: fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesão, rúcula, limão VT	31
Salsicha italiana e brócolis: fior di latte defumado, pesto, tomate semi-seco	32

## PASTA

Massa é feita em casa | nhoque e macarrão sem glúten (vegano) 3

Nhoque de ricota, molho Napoli, ricota, manjerição V	34
Rigatoni, molho Napoli, ricota, manjerição V	34
Nhoque de ricota frito, legumes verdes, milho, tomate meio seco, queijo de cabra V	38
Nhoque de ricota, ragu à bolonhesa, ricota, manjerição	38
Pappardelle, ragu à bolonhesa, ricota, manjerição	38
Cabelo de anjo, amêijoas, malagueta, alho, vinho branco, salsa	41
Cabelo de anjo, atum amarelo raro, abobrinha, rúcula, pimenta, limão, alcaparras	42
Mafaldine, linguiça de porco, camarão, malagueta e manteiga dashi	42
Espaguete, carne de caranguejo azul, choco, alho verde, pimenta, rapini T	42

## PESCE

Mexilhões 600g, tomate picante, pimentão piquillo, manjerição e batatas fritas	38
Filé de pargo crocante e empanado e batatas fritas, pickles, tártaro	39
Cacciucco: caldeirada italiana de tomate, peixe branco, percevejo inteiro, mexilhões, amêijoas, vieiras, massa fermentada torrada e aioli	53

## CARNE

Alcatra de Wagyu 7+ do Rangers Valley, molho Diane, batatas fritas	300g 59   600g 115
--	--------------------

## DOLCI

Tiramisu, raspas de chocolate V	21
Tarte suave de chocolate, amoras, crocante de nozes, gelato de avelã V	21
Maçã, morango, crumble de ruibarbo, gelato de baunilha V 21	
Zeppole (rosquinhas de ricota), calda de chocolate, sorvete de baunilha VT	21
Seleção de sorvetes e sorvetes V	5,5 por colher 21
Affogato com Amaretto, Frangelico ou Licor	43 V

## BONDI TRATT COCKTAILS

Bondi Negroni Bondi Liquor Co gin, Poor Toms Imbroglio, Maidenii 25	
Boom Boom Bondi Liquor Co Gim cítrico, flor de sabugueiro, limão, prosecco 24	
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, água com gás 22	
Bondi Liquor Co Martini	
Gin de água salgada (azeitona) ou Gin cítrico (raspa de limão)	26

## CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, água com gás	22
Gin Negroni , Campari, vermute	25
Negroni Sbagliato Campari, vermute, prosecco	25
Margarita Tequila, Cointreau, limão	25
Bellini Prosecco, purê de pêssego e licor	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, creme de cacau, expresso	25
Vodka Cosmopolitan , Cointreau, cranberry, limão	25
Mojito Rum branco, limão fresco, hortelã, refrigerante	22

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Sabugueiro Soda Punch Laranja e hortelã amassadas, flor de sabugueiro, refrigerante 17	
Suco de cranberry Might-Tai , purê de manga, hortelã, mistura tropical 17	

## BEER

Bondi Brewing Co Beach Beer Bondi XPA 4,7% Cítricos e flores frescas	14
Young Henry's Natural Lager 4,2% Não filtrada, estilo tradicional alemão. Malte leve Young Henry's	14
Newtownner Pale Ale 4,8% Crocante, bom malte, um pouco de lúpulo. Nossa pale ale favorita Sydney Brewery Pilsner 5,0% Estilo típico tcheco, amargor	14
picante, malte sutil Sydney Brewery Lager 4,7% Limpo, fácil de beber, sabores leves Sydney	14
Brewery East Coast IPA 7% Como uma pale ale americana, frutas cítricas e tropicais. Tem um chute!	14,5
Sydney Brewery Dark Lager 4,9%	14
Cerveja preta, ricas notas de chocolate e café Peroni Nastro Azzurro	14
5,1% Menabrea Bionda Premium Lager 4,8%	14
Coopers Premium Light 2,9%	10
Carlton Zero 0%	10

## CIDER

Sydney Brewery The Original Cider 4,5%	14
Sydney Brewery Agave Gengibre Cidra 4,5%	14

## JUICE

Laranja   Amora   Toranja rubi   Maçã   Tomate	7
--	---

## SOFT DRINKS

Cerveja de gengibre Bundaberg	8
Coca-Cola   Coca-Cola Sem Açúcar   Limonada   Gengibre Ale	7
Refrigerante De Toranja Rubi	8
Chá Gelado de Limão   Chá gelado de hibisco espumante (ambos doces)	8
Água com gás por pessoa	4

## WINE

Nossa pequena lista é especializada em vinhos italianos e variedades italianas cultivadas na Austrália. Você não encontrará Riesling ou rosé francês.

O que você encontrará são vinhos cultivados e escolhidos com amor que achamos que combinam perfeitamente com a nossa comida. Peça uma recomendação!

OU é para Orgânico

PF é para Sem Conservantes

## SPARKLING & CHAMPAGNE

Symphonia Prosecco NV Fresco, seco, fruta leve 17   74	
Collet Champanhe NV 375ml 84   750ml 145	
Nariz floral picante, torrada, pêssego e bons momentos	

## WHITE BY GLASS & BOTTLE

O Passe Sauvignon Blanc 2023	15   63
Groselhas, limão, típico Marlborough	
Casalforte Pinot Grigio 2022 Maçã, nashi, flores 16   63	
Symphonia Arneis 2022 Pêra, limão, sal mineral 16   66	
Timo Vermentino 2022 Flores e lima, alecrim e pêssegos 18   73	
Rosenthal Chardonnay 2023 18   73	
Fruta de caroço cremosa, brioche, torradas e cheiro de mar	

## WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024 OR Fácil, leve e frutado. Peras, melão, limão 55 Jules Taylor	
Sauvignon Blanc 2023 O melhor de Marlborough, toranja, frutas cítricas, ervas	71
Talo Fiano 2021 Flores, pêssegos e verões italianos Patrick	74
Sullivan Chardonnay 2023 Carvalho fresco, baunilha, frutas cítricas e uma pitada de minerais	76
Lobethal Road Bacchant Chardonnay 2022 Manteiga e carvalho, pêssego branco, frutas cítricas,	81
biscoito Pieropan Soave 2023 limão metálico, madressilva, lichia	87

## ROSÉ

Golden Child Syrah Rosé 2023 frutado, toranja rosa, leve 18   73	
Em Elogio das Sombras Sangiovese Grenache Rosé 2024 18   73	
Nosso favorito. Morangos, melancia, cranberry, final seco e acinzentado	

## RED BY GLASS & BOTTLE

Manoro Montepulciano 2021 Ameixa	15   63
suculenta, especiarias, tanino leve-médio que suaviza rapidamente	
Il Pumo Sangiovese 2022 Geléia	16   67
de cereja, mirtilos, um piquenique italiano fácil	
Lighthand Pinot Noir OU 2023 Sabores	18   79
salgados. Caça, ameixa, morango Primo Estate	
Shiraz Sangiovese 2023 Ameixa madura, pimenta e especiarias Biscardo	19   81
Neropasso 2020 Frutas semi-secas, defumadas, café	19   81

## RED BY BOTTLE

Ciello Nero d'Avola OR 2020 Não filtrado, ameixas, cacau e especiarias	69
Pirathon Blue Shiraz 2022 Barossa um pouco mandão	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 Bagas suculentas, violeta, grande gole	71
Rivers Lane Shiraz 2018 OR Frutas ricas, chocolate, taninos suaves 77	
Sherrah Grenache 2023 PF Geléia de amora, espalhada grossa	81
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2021	85
Amora, pimenta, tanino fino e final longo	
John Duval Plexus SGM 2021 Frutas escuras, ervas secas	96
Wild Duck Creek Springflat Shiraz 2021	104
Ameixas de sangue, mirtilos, textura rica	

## BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE