

BONDI TRATT

LUNCH & DINNER

Almuerzo de 7 días a partir de las 12:00 horas | cena a partir de las 5pm

Reservas muy recomendables.

Se aplica un recargo del 10% los fines de semana.

Se aplica un recargo del 15% en días festivos.

T es para el plato estrella de Tratt

V es para vegetariano VV es para vegano

Copas de vino Bondi Tratt caja de 2	37
Juego de 4 posavasos Bondi Tratt	32

ANTIPASTI

Focaccia y aceite de oliva virgen extra Rio Vista VV	3,5 c/u
Pan turco con ajo V	9.5
Aceitunas marinadas, queso feta y dukkah de vaca, focaccia V	23
Ostras recién peladas de la costa sur, vinagre de cosecha tardía y \$7 por 1 \$42 por 6 \$84 por 12 pimienta negra	
Dip de tarama, bottarga y polen de hinojo, pan plano de hierbas T 23	
Flores de calabacín rebozadas rellenas de queso feta de cabra y limón, \$17 trufada, pecorino V por 2 \$34 por 4 miel	
Tartar de atún, crema fresca, naranja sanguina, cebolla, cebollino, aceite de mandarina, ingenio, patatas ralladas	35
Steak tartar, mayonesa trufada, parmesano, patatas de caza	35
Fritti crujiente de calamares, alioli, rúcula	34
Albóndigas de cordero al horno con sugo de tomate y scamorza ahumada, ricota, tostadas de hierbas	34 42
Chinches (pequeños crustáceos) asados con mantequilla de ajo y guindilla, mozzarella de búfala T 45 80	
Plato de antipasti: aceitunas, hummus, queso feta de vaca, pesto de tomate cherry y albahaca, serrano, salami suave, salami piccante, pepinillos, melón, pimientos asados, pan plano	54

INSALATE & CONTORNI

Panzanella de tomate y pepino, mozzarella de búfala V	32
Coles de Bruselas crujientes, garbanzos, granada, cebolla encurtida, hierbas VV	28
Rúcula, hinojo, pera, queso de cabra, nueces, aliño balsámico V	28
Ensalada mixta de hojas y hierbas, aderezo de mostaza y parmesano V 17	
Berenjena asada, yogur tahini con ajo, avellanas, hierbas V 18	
Fritti de flor de coliflor, mayonesa, gremolata, aderezo de guindilla V 18	
Calabaza asada marroquí y miel, queso feta y almendras ahumadas V18	
Brócolini a la plancha, prosciutto y pan pangrattato, limón 18	
Judías verdes salteadas y ajetes V 17	
Patatas fritas y alioli V	16.5

PIZZE

Todas las pizzas contienen queso a menos que se solicite y estén estiradas a mano.

Base sin gluten 3 | añadir anchoas 3 | agrega aceitunas 3 (base de

ROSSE tomate)

Margherita: fior di latte, albahaca V	27
Prosciutto: fior di latte, jamón ahumado, piña	32
Pepperoni suave: fior di latte	32
Diavola:scamorza ahumada, pepperoni picante	32
Capricciosa: fior di latte, jamón, champiñones, aceitunas, alcachofa 32	
Calabaza: fior di latte, calabaza, remolacha plateada, aceitunas, cebolla, queso feta, rúcula V	31
Kofta de cordero: fior di latte, cebolla caramelizada, aceitunas, remolacha, provolone, yogur harissa 32	
Gambas: fior di latte, ajo, guindilla, pesto de albahaca, rúcula (base BIANCHI de mascarpone)	36
Patata y ajos asados con miel: fior di latte, cebolla caramelizada, romero y queso de cabra V	30
Cuatro quesos trufados: fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesano, rúcula, limón VT	31
Salchicha italiana y broccolini: fior di latte ahumado, pesto, tomates semisecos	32

PASTA

La pasta se hace en casa | ñoquis y pasta sin gluten (veganos) 3

Ñoquis de ricotta, salsa napolí, ricotta, albahaca V	34
Rigatoni, salsa napolí, ricotta, albahaca V	34
Ñoquis de ricotta salteados, vegetales verdes, maíz, tomate semiseco, queso de cabra V	38
Ñoquis de ricota, ragu boloñesa, ricota, albahaca	38
Pappardelle, ragu boloñesa, ricotta, albahaca	38
Cabello de ángel, almejas, guindilla, ajo, vino blanco, perejil 41	
Cabello de ángel, atún de aleta amarilla poco común, calabacín, rúcula, guindilla, limón y alcaparras.	42
Mafaldine, salchicha de cerdo, gambas, guindilla y mantequilla dashi	42
Espaguetis, carne de cangrejo nadador azul, sepia, ajetes, guindilla, rapini T	42

PESCE

Mejillones 600g, tomate picante, pimientos del piquillo, albahaca y patatas fritas	38
Filete de pargo rebozado crujiente y patatas fritas, pepinillos y tartar	39
Cacciucco: guiso italiano de pescado con tomate, pescado blanco, chinche entera, mejillones, almejas, vieiras, masa madre tostada y alioli	53

CARNE

Rangers Valley Wagyu grupa 7+, salsa Diane, papas fritas	300 g 59 600 gramos 115
--	---------------------------

DOLCI

Tiramisú, virutas de chocolate V	21
Tarta suave de chocolate, moras, crujiente de nueces, helado de avellanas V	21
Manzana, fresa, crumble de ruibarbo, helado de vainilla V 21	
Zeppole (donuts de ricotta), salsa de chocolate, helado de vainilla VT	21
Selección de helados y sorbetes V	5,5 por cucharada
Affogato con Amaretto, Frangelico o Licor 43 V	21

BONDI TRATT COCKTAILS

Bondi Negroni Bondi Liquor Co ginebra, Pobre Toms Imbroglio, Maidenii	25
Boom Boom Bondi Liquor Co Ginebra cítrica, flor de saúco, limón, prosecco	24
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, agua con gas	22
Bondi Licor Co Martini	
Ginebra de agua salada (oliva) o ginebra cítrica (viruta de limón)	26

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, agua con gas	22
Ginebra Negroni , Campari, vermú	25
Negroni Sbagliato Campari, vermú, prosecco	25
Margarita Tequila, Cointreau, lima	25
Bellini Prosecco, puré de melocotón y licor	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, crema de cacao, espresso	25
Vodka Cosmopolitan , Cointreau, arándano, lima	25
Mojito Ron blanco, lima fresca, menta, refresco	22

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Ponche de soda de flor de saúco Mezcla de naranja y menta, flor de saúco, refresco	17
Might-Tai Jugo de arándano, puré de mango, menta, mezcla tropical	17

BEER

Bondi Brewing Co Beach Beer Bondi XPA 4,7% Cítricos y flores frescos	14
Young Henry's Natural Lager 4,2% Sin filtrar, estilo tradicional alemán. Malta ligera Young Henry's Newtowner	14
Pale Ale 4,8% Crujiente, buena malta, algo de lúpulo. Nuestra pale ale favorita Sydney Brewery Pilsner 5,0 % Estilo típico checo, amargor picante, malta sutil Sydney	14
Brewery Lager 4,7 % Limpia, fácil de beber, sabores ligeros	14
Sydney Brewery East Coast IPA 7 %	14
Como una pale ale estadounidense, cítricos y frutas tropicales. ¡Tiene una patada!	14.5
Sydney Brewery Dark Lager 4,9% Cerveza negra, rico chocolate y notas de café	14
Peroni Nastro Azzurro 5,1%	14
Menabrea Bionda Premium Lager 4,8% Coopers	14
Premium Light 2,9% Carlton Zero 0 %	10

CIDER

Sydney Brewery The Original Cider 4,5% Sydney	14
Brewery Sidra de jengibre y agave 4,5%	14

JUICE

Naranja Arándano Pomelo rubí manzana Tomate	7
---	---

SOFT DRINKS

Cerveza de jengibre Bundaberg	8
Coca-Cola Coca-Cola sin azúcar Limonada Cerveza de jengibre	7
Soda de pomelo rubí	8
Té helado de limón Té helado de hibisco espumoso (ambos dulces)	8
Agua con gas por persona	4

WINE

Nuestra pequeña lista se especializa en vinos italianos y variedades italianas cultivadas en Australia. No encontrarás Riesling ni rosado francés.

Lo que encontrará son vinos cultivados y elegidos con amor que creemos que combinan perfectamente con nuestra comida. ¡Pide una recomendación!

O es para Orgánico

PF es para Sin Conservantes

SPARKLING & CHAMPAGNE

Symphonia Prosecco NV Fruta crujiente, seca y ligera	17 74
Pinza para champán NV 375 ml 84 750ml 145	
Nariz floral especiada, tostadas, melocotón y buenos momentos.	

WHITE BY GLASS & BOTTLE

El Pase Sauvignon Blanc 2023	15 63
Grosellas, lima, típico de Marlborough	
Casalforte Pinot Grigio 2022 Manzana, nashi, flores	16 63
Symphonia Arneis 2022 Pera, limón, sal mineral	16 66
Timo Vermentino 2022 Flores y tilo, romero y melocotones	18 73
Rosenthal Chardonnay 2023	18 73
Cre moso de fruta de hueso, brioche, tostadas y olor a mar	

WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024 O Fácil, ligero y afrutado. Peras, melón, lima 55 Jules Taylor Sauvignon Blanc 2023 Lo mejor de Marlborough, pomelo, cítricos, hierbas	71
Talo Fiano 2021 Flores, melocotones y veranos italianos Patrick	74
Sullivan Chardonnay 2023 Roble fresco, vainilla, cítricos y un toque de minerales	76
Lobethal Road Bacchant Chardonnay 2022 Mantequilla y roble, melocotón blanco, cítricos, galleta Pieropan Soave	81
2023 lima acerada, madre selva, lichi	87

ROSÉ

Golden Child Syrah Rosé 2023 afrutado, pomelo rosado, claro	18 73
Elogio de las Sombras Sangiovese Garnacha Rosado 2024	18 73
Nuestro favorito. Fresas, sandía, arándano, final seco y acerado	

RED BY GLASS & BOTTLE

Manoro Montepulciano 2021 Ciruela jugosa, especias, tanino ligero-medio que se suaviza rápidamente II	15 63
Pumo Sangiovese 2022 Mermelada de cerezas, arándanos, un picnic italiano fácil Lighthand	16 67
Pinot Noir O 2023 Sabores salados. Gamey, ciruela, fresa Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023	18 79
Ciruela madura, pimienta y especias Biscardo	19 81
Neropasso 2020 Frutas semisecas, ahumado, café	19 81

RED BY BOTTLE

Ciello Nero d'Avola OR 2020 Sin filtrar, ciruelas, cacao y especias	69
Pirathon Blue Shiraz 2022 Barossa ligeramente mandón	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 Bayas jugosas, violeta, gran trago	71
Rivers Lane Shiraz 2018 O Bayas ricas, chocolate, taninos suaves	77
Sherrah Garnacha 2023 PF Mermelada de moras, untada espesa	81
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2021	85
Mora, pimienta, tanino fino y final largo.	
John Duval Plexus SGM 2021 Frutos oscuros, hierbas secas	96
Wild Duck Creek Spring Flat Shiraz 2021	104
Ciruelas sanguinas, arándanos, textura rica.	

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE